

Perancangan Media Informasi Tentang Kuliner Khas Pesisir Selatan

Rani Puteri Azaria^{1*}, Anin Ditto²

¹ Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Padangpanjang

² Desain Komunikasi Visual, Institut Seni Indonesia Padangpanjang

¹raniputeriazaria@gmail.com, ²anin.printmaking.ditto@gmail.com

Abstrak

Kuliner khas Pesisir Selatan memiliki kekayaan filosofi mendalam, namun minimnya media informasi komunikatif menyebabkan warisan budaya ini mulai terabaikan oleh generasi muda. Penelitian ini bertujuan merancang buku ilustrasi kuliner sebagai media informasi sekaligus sarana pelestarian budaya yang autentik. Metode pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner, dengan analisis menggunakan metode SWOT dan 5W+1H. Target audiens mencakup mahasiswa tata boga, ibu muda, dan peminat kuliner daerah. Proses perancangan meliputi tahap brainstorming, pembuatan *moodboard*, sketsa, serta digitalisasi *layout*. Produk utama berupa buku ilustrasi yang didukung oleh poster, *x-banner*, *e-book*, serta berbagai atribut pendukung lainnya. Perancangan ini diharapkan mampu memicu minat generasi muda untuk mempelajari kuliner daerah secara mendalam, serta menjadi model literasi visual yang efektif bagi daerah lain dalam mendokumentasikan kekayaan warisan kuliner agar tetap relevan di tengah arus modernisasi.

Kata Kunci: Desain, Ilustrasi, Media Informasi, Kuliner, Pesisir Selatan

PENDAHULUAN

Industri kuliner telah menjadi salah satu sektor yang terus berkembang secara signifikan di Indonesia. Pesisir Selatan memiliki potensi besar untuk berkembang menjadi destinasi kuliner yang menarik karena makanannya yang unik dan beragam. Meskipun telah menjadi bagian penting dari warisan budaya lokal, informasi tentang makanan khas Pesisir Selatan masih sedikit, terutama dalam bentuk yang menarik dan mudah diakses. Peluang baru telah muncul untuk memperkenalkan makanan khas daerah berkat kemajuan teknologi informasi dan komunikasi. Namun, masih ada kekurangan informasi tentang makanan khas Pesisir Selatan, terutama bagi siswa atau siswa tata boga yang memiliki minat tinggi dalam bidang kuliner untuk meningkatkan keterampilan kuliner mereka baik informasi terkait bahan-bahan, teknik memasak, serta nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya, serta ibu-ibu muda yang membutuhkan referensi membuat masakan khas daerah untuk keluarga. Berdasarkan hasil observasi dan pengumpulan data melalui angket serta kuesioner, ditemukan bahwa masih banyak masyarakat, khususnya generasi muda dan siswa tata boga, yang kurang mengenal kuliner khas Pesisir Selatan secara jelas, mulai dari jenis, filosofi, maupun cara membuatnya. Kuliner khas di daerah ini sangat beragam, di antaranya meliputi *Randang Lokan*, *Randang Pakih*, *Gulai Mungkui*, *Putu Kambang*, *Manguak Badeta*, dan *Pinukuik Batang Kapeh*. Kurangnya media informasi dan dokumentasi yang memadai menyebabkan eksistensi dan nilai filosofis dari hidangan tradisional tersebut semakin sulit ditemukan dan terancam dilupakan.

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dibutuhkan solusi berupa perancangan media informasi dan dokumentasi yang unik, komunikatif, dan edukatif dalam bentuk buku ilustrasi kuliner. Buku ilustrasi ini diharapkan tidak hanya memperkenalkan makanan khas Pesisir Selatan, tetapi juga mampu menggugah minat serta kebanggaan masyarakat lokal terhadap warisan kuliner mereka, sekaligus menjadi sumber referensi pembelajaran yang efektif bagi siswa tata boga dan ibu-ibu muda.

Sebagai perbandingan dan landasan orisinalitas dalam penelitian ini, terdapat beberapa penelitian atau karya terkait sejenis yang telah dilakukan sebelumnya. Pertama, buku ilustrasi berjudul *Padangnese Food* karya Shabrina Astrilia (2016), yang memperkenalkan kuliner Sumatera Barat menggunakan pendekatan *illustrated journal* dengan dekonstruksi visual anatomi hidangan. Karya ini unggul dalam menyederhanakan secara intim, namun memiliki kelemahan pada minimnya ruang untuk instruksi proses memasak yang terperinci. Kedua, penelitian oleh Lisa Novena Tjukipto (2022) melalui buku ilustrasi *Filosofi Jajanan Jawa*, yang menyajikan informasi terstruktur mengenai jajanan tradisional dengan gaya naturalis. Kelebihan buku ini terletak pada sistem navigasi dan informasi pemisahan narasi yang sistematis, namun penggunaan warna digital kontras tinggi berisiko menghilangkan kesan organik dan autentisitas lokal. Ketiga, buku *Mengenal 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia (IKTI)* karya Carol Nathalie Serenami (2017), yang menonjolkan medium fotografi yang disandingkan dengan tipografi organik dan bercak cat air. Meskipun memiliki akurasi visual yang tinggi berkat foto, percampuran gaya tersebut berisiko memicu distraksi hierarki visual jika tidak diatur cermat. Keempat, penelitian oleh Syartika (2022) mengenai pengenalan budaya Minangkabau melalui makanan khas Pesisir Selatan yang menitikberatkan pada aspek pelestarian tradisi secara umum. Kelima, penelitian oleh Sari (2018) mengenai kemas ulang informasi jajanan tradisional di Kabupaten Pesisir Selatan yang berfokus pada aspek dokumentasi pustaka.

Berdasarkan tinjauan pustaka dan penelitian dari penelitian ini terletak pada pemanfaatan teknik ilustrasi digital bergaya *oil painting* tanpa garis tepi kaku yang secara spesifik memadukan fungsi dokumentasi historis, filosofis, serta panduan resep interaktif untuk kuliner khas Pesisir Selatan—suatu kombinasi bentuk dan fokus wilayah yang belum secara komprehensif dieksplorasi dalam karya-karya sebelumnya.

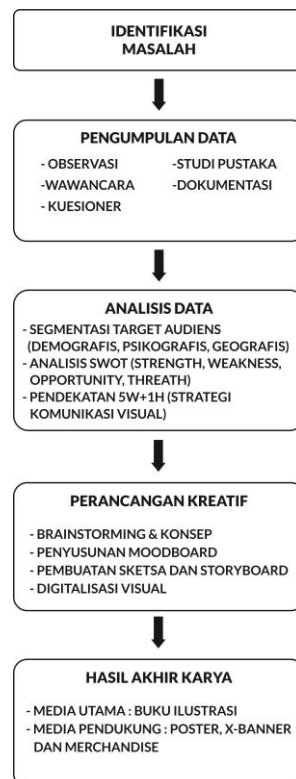
Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah untuk merancang media informasi berupa buku ilustrasi kuliner khas Pesisir Selatan yang unik, edukatif, dan komunikatif guna melestarikan warisan budaya lokal. Harapan yang ingin dicapai melalui penelitian ini adalah agar media yang dihasilkan mampu memberikan pengetahuan mendalam kepada masyarakat luas khususnya siswa tata boga dan generasi muda, serta berkontribusi nyata dalam menjaga eksistensi dan kelestarian kuliner tradisional Pesisir Selatan agar tetap dikenal baik di tingkat nasional maupun internasional.

METODE

Tahapan Penelitian

Penelitian dan perancangan tugas akhir ini, jenis metode yang digunakan adalah metode kualitatif yang bersifat deskriptif analitis serta dipadukan dengan metode perancangan desain (*practice-led research*). Tahapan penelitian dan perancangan ini diawali dengan metode pengumpulan data, di mana data dan informasi valid dikumpulkan melalui observasi lapangan ke wilayah Pesisir Selatan, wawancara mendalam dengan narasumber ahli seperti ketua komunitas kuliner dan praktisi tata boga, serta studi pustaka melalui literatur, artikel, dan jurnal ilmiah. Selain itu, pengumpulan data ini juga diperkuat dengan dokumentasi visual serta penyebaran kuesioner secara *offline* maupun *online* kepada target audiens untuk mengukur tingkat pemahaman mereka terhadap kuliner lokal. Data yang telah terkumpul kemudian dianalisis menggunakan metode segmentasi audiens untuk memetakan target pembaca secara demografis, psikografis, dan geografis, yang dilengkapi dengan analisis SWOT serta pendekatan 5W+1H guna merumuskan strategi perancangan media informasi yang tepat sasaran.

Setelah perumusan data selesai, proses berlanjut ke tahap perancangan kreatif yang dimulai dari kegiatan *brainstorming* untuk mencari gagasan kreatif, penyusunan *moodboard* untuk menentukan arah estetika visual, pemilihan tipografi, serta penentuan palet warna *earth tone* yang merepresentasikan karakter kuliner Pesisir Selatan. Pada tahap ini pula dilakukan pengumpulan data visual dan pembuatan sketsa manual untuk *cover*, tata letak halaman, hingga ilustrasi dari enam menu kuliner utama bersama proses pembuatannya, yang kemudian disempurnakan melalui proses digitalisasi menggunakan berbagai perangkat lunak desain. Seluruh rangkaian proses tersebut akhirnya diwujudkan ke dalam bentuk hasil akhir karya, yang terdiri dari media utama berupa buku ilustrasi beserta *e-book*, serta media pendukung seperti poster, *X-banner*, dan berbagai macam *merchandise* tematik.



Gambar 1

Tahapan Perancangan Media Informasi
Tentang Kuliner Khas Pesisir Selatan
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Perancangan

a. Buku Ilustrasi tentang Kuliner Khas Pesisir Selatan

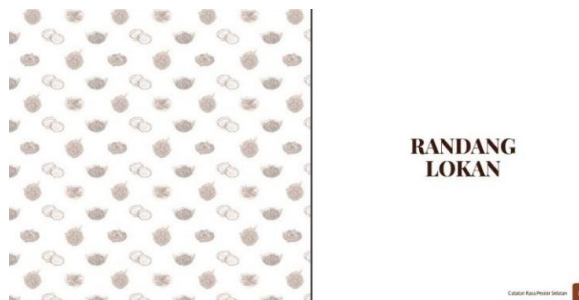
Perancangan karya utama berupa buku ilustrasi berjudul "*Catatan Rasa Pesisir Selatan*" diwujudkan dalam bentuk fisik buku dalam format 20 x 20 cm menggunakan dengan *hardcover* dan laminasi *glossy*, memberikan kesan buku yang kokoh dan eksklusif. Desain visual dibaut secara digital dengan aplikasi Ibis Paint dan CorelDRAW untuk menyusun layout dan tipografi. Buku ini terdiri dari beberapa bagian runtut, mulai dari halaman sampul, kata pengantar, daftar isi, peta selang pandang wilayah Pesisir Selatan, navigasi bahan baku, bab pengenalan palet rasa rempah, hingga rincian enam menu kuliner utama (Randang Lokan, Randang Pakih, Gulai Mungkui, Pinukuik Batang Kapeh, Mangkuak Badeta, dan Putu Kambang) yang ditutup dengan halaman glosarium dan profil penulis.



Gambar 2
Media Utama Buku Ilustrasi
Tentang Kuliner Khas Pesisir Selatan
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026



Gambar 3
Halaman Palet Rasa Buku Ilustrasi
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026



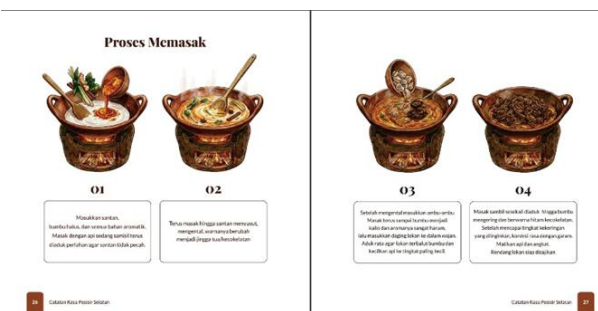
Gambar 4
Halaman Subjudul Randang Lokan
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026



Gambar 5
Halaman Penjelasan Randang Lokan
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026



Gambar 6
Halaman Resep Randang Lokan
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026



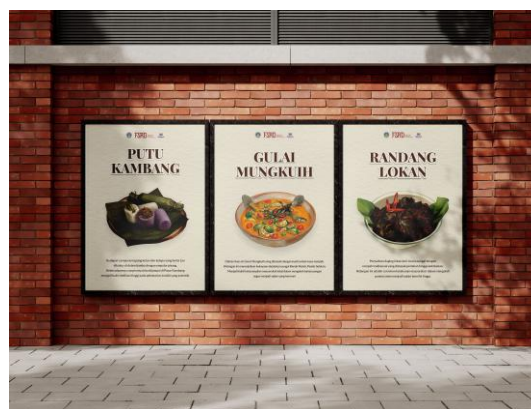
Gambar 7
Halaman Resep Randang Lokan
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

b. Poster

Media pendukung poster dirancang dalam dua format ukuran, yakni empat buah poster berukuran A2 yang masing-masing berfokus pada ilustrasi makanan khas, serta dua buah poster berukuran A1 yang menampilkan rangkuman kumpulan kuliner khas Pesisir Selatan. Poster difungsikan sebagai instrumen komunikasi visual utama di ruang publik untuk menarik atensi audiens secara instan. Desainnya dibuat sederhana dengan menonjolkan ilustrasi berskala besar di bagian pusat dan penerapan ruang negatif yang proporsional untuk menjaga hierarki visual dari jarak jauh. Penggunaan tipografi Sans-Serif yang bersih serta konsistensi gaya *digital oil painting* memastikan pesan promosi dan informasi edukatif tersampaikan secara lugas tanpa menimbulkan kelelahan visual bagi audiens yang melintas.



Gambar 8
Media Pendukung Poster A1
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026



Gambar 9
Media Pendukung Poster A2
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

c. X-banner

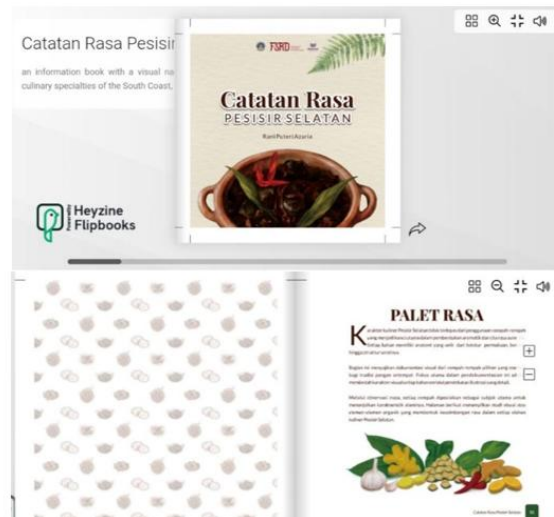
X-banner berukuran 60x160 cm berbahan albatros dirancang sebagai pusat informasi portabel yang ditempatkan di area pintu masuk atau lokasi pameran. Tata letak *x-banner* disusun secara vertikal dari atas ke bawah mengikuti arah pandang alami: logo dan judul di bagian atas, ilustrasi makanan berteknik *digital oil painting* di bagian tengah sebagai daya tarik utama, serta informasi tambahan beserta penyertaan *QR code* di bagian bawah. Penyertaan *QR code* ini menjadi jembatan krusial yang menghubungkan interaksi fisik pengunjung di ruang pameran menuju akses e-book digital secara praktis.



Gambar 10
Media Pendukung *x-banner*
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

d. E-book

E-book dipublikasikan melalui platform digital (*heyzine.com*) sebagai bentuk adaptasi media terhadap perkembangan teknologi. Secara visual dan verbal, e-book mempertahankan struktur naratif, hierarki tipografi, dan kekayaan ilustrasi yang sama persis dengan buku fisik. Mekanisme interaksi *flipping* pada platform ini memberikan pengalaman membaca yang intuitif, sehingga memperluas jangkauan penyebaran informasi kuliner Pesisir Selatan tanpa batasan ruang dan waktu.



Gambar 11
Media Pendukung E-book
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

e. T-shirt

Kaos (*t-shirt*) dirancang menggunakan material kain katun premium berwarna dasar *broken white* dengan cetakan ilustrasi di bagian dada. Produksi kaos menggunakan teknik sablon *Direct to Film* (DTF) untuk menjaga keakuratan warna dan detail tekstur *digital oil painting* agar tidak pecah. Pemilihan warna netral dan desain yang modis menjadikan kaos ini tidak hanya berfungsi sebagai media apresiasi dan identitas pameran, tetapi juga sukses menjadi media promosi berjalan (*walking advertisement*) yang, nyaman dikenakan dalam aktivitas sehari-hari



Gambar 12
Media Pendukung T-shirt
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

f. Tote bag

Kaos (*t-shirt*) dirancang menggunakan material kain katun premium berwarna dasar *broken white* dengan cetakan Tas jinjing (*tote bag*) dirancang menggunakan bahan kanvas alami bertekstur kasar dengan warna dasar krem. Posisi ilustrasi diletakkan secara simetris di bagian tengah, berpadu harmonis dengan serat kain kanvas untuk memberikan kesan produk kerajinan yang eksklusif dan ramah lingkungan.



Gambar 13
Media Pendukung *Tote bag*
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

g. Stiker

Stiker dirancang dalam tujuh jenis desain berbeda berdiameter 5 cm yang dilengkapi dengan laminasi *glossy*. Sebagai media promosi yang bersifat kolektibel dan personal, stiker memungkinkan audiens untuk menempelkannya pada berbagai permukaan benda pribadi. Hal ini memperluas jangkauan visual identitas buku ke ruang-ruang privat audiens dengan cara yang fleksibel dan tidak bersifat memaksa.



Gambar 14
Media Pendukung Stiker
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

h. Gantungan Kunci

Gantungan kunci dibuat menggunakan material akrilik transparan tebal dengan cetakan objek ilustrasi di dalam lapisannya. Bentuk potongan luar gantungan kunci disesuaikan secara dinamis mengikuti bentuk ilustrasi makanan, menghasilkan efek visual yang jernih, mengkilap, dan berkesan mewah. Media aksesoris ini dirancang untuk menciptakan kedekatan emosional yang intim, di mana benda harian berdaya tahan tinggi ini terus merawat ingatan visual pemiliknya terhadap warisan kuliner khas Pesisir Selatan.



Gambar 15
Media Pendukung Gantungan Kunci
Sumber: Rani Puteri Azaria, 2026

Pembahasan Perancangan

Perancangan media informasi kuliner tradisional "Catatan Rasa Pesisir Selatan" menggunakan pendekatan Desain Komunikasi Visual (DKV) melalui buku ilustrasi sebagai media utama yang didukung oleh poster, X-banner dengan kode QR, *e-book*, serta *merchandise* terintegrasi. Buku ilustrasi ini dibagi menjadi tiga bagian dengan teknik *digital oil painting* bertekstur tebal serta tipografi yang memadukan huruf Serif dan Sans-Serif, di mana keberhasilan desainnya diukur melalui kejelasan keterbacaan informasi, kekuatan estetika visual, serta fungsionalitas sistem navigasi media yang interaktif

KESIMPULAN

Kuliner khas Pesisir Selatan memiliki nilai filosofi yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari sekaligus berfungsi sebagai upaya pelestarian kearifan lokal di bidang kuliner. Mengingat masih kurangnya media informasi mengenai beberapa kuliner tersebut, perancangan media informasi yang diwujudkan melalui buku ilustrasi beserta media pendukung seperti poster, X-banner, dan *e-book* hadir untuk memudahkan berbagai kalangan terutama mahasiswa, siswa tata boga, ibu-ibu muda, serta masyarakat yang tertarik dengan kuliner daerah dalam memperoleh informasi dan menambah wawasan baik secara langsung maupun digital. Perancangan ini dikemas melalui penyajian desain yang simpel, terstruktur, serta penggabungan ilustrasi dengan teks dalam *layout* konsisten yang mengikuti perkembangan zaman agar pesan dan nilai filosofi di balik kuliner khas Pesisir Selatan dapat lebih mudah diterima oleh masyarakat serta mampu menjembatani transmisi pengetahuan antar generasi agar tetap lestari.

DAFTAR PUSTAKA

- Astrilia, S. (2016). *Padangnese Food: Perancangan buku ilustrasi dengan pendekatan illustrated journal*. Institut Seni Indonesia Yogyakarta.
- Diana Novitasari, V., Lani Anggapuspa, M., Desain, J., & Bahasa dan Seni, F. (2021). Perancangan Buku Ilustrasi Makanan Tradisional Khas Kota Surabaya Untuk Anak Usia 9-12 Tahun. *Jurnal Barik*, 3(1), 111–121. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/JDKV/>
- Gardjito, Murdjati, Umar Santoso, dan Eni Hamayani. (2023). *Ragam Kudapan Jawa*. Yogyakarta: Andi.
- Hendiawan, A., & Huddiansyah. (2021). Media Dokumentasi Video Inline Skat. *KOMA: Jurnal Desain Komunikasi Visual*, DKV2021, 521–533.
- Nadra, A. K., & Nora, E. (2020). Rendang Lokan as a culinary tourism attraction in Pesisir Selatan. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 6(2), 401. <https://doi.org/10.22334/jbhost.v6i2.259>
- Najmi, N., & Putri, V. D. (2022). Usaha Kuliner Tradisional : “Pinukuik” Ibu Enggi Di Batang Kapeh (1989-2020). *Jurnal Kronologi*, 4(1), 17–27. <https://doi.org/10.24036/jk.v4i1.304>
- Nathalie Serenami, C. (2017). *Mengenal 30 ikon kuliner tradisional Indonesia (IKTI)*. Gramedia Pustaka Utama.
- Pratiwi, D. E. (2024). Pengembangan E-book Pada Pembelajaran Tematik di Sekolah Dasar. *JIPD (Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar)*, 8(1), 26–31.
- Sabella, Warjoyo, J. G., & Wardhani, A. K. (2020). Perancangan Buku Ilustrasi Menu Sehat Makanan Fermentasi Tradisional Indonesia. *Rupaka*, 3(1).
- Syartika, S. S. W., & Delfi, D. E. (2022). Pengembangan Informational Book untuk Pengenalan Budaya Minangkabau melalui Makanan Khas Pesisir Selatan. *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 6(5), 4803–4819. <https://doi.org/10.31004/obsesi.v6i5.2728>
- Tjukipto, L. N. (2023). Perancangan Buku Ilustrasi Sebagai Sarana Pengenalan Jajanan Tradisional Jawa. *Citradinga - Jurnal Desain Komunikasi Visual Dan Intermedia*, 4(1), 63–73. <https://doi.org/10.33479/cd.v4i01.687>