

BUKU GASTRONOMI SAMBAL TUMPANG KOYOR SEBAGAI MAKANAN LEGENDARIS KOTA SALATIGA

Rafael Laksamana Gemilang Djatmiko¹, Anthony Y.M. Tumimomor²

Universitas Kristen Satya Wacana Salatiga, Indonesia^{1,2}

ant.tumimomor@uksw.edu

Keywords	Abstract
<i>Sambal Tumpang Koyor, Culinary History of Salatiga, Gastronomic Photography, Gastronomic Book, Culinary Cultural Heritage.</i>	<i>Sambal Tumpang Koyor from Salatiga is a culinary heritage with historical and cultural significance that holds substantial educational and philosophical value, showcasing the development of traditional Javanese gastronomy in Indonesia. However, public interest, particularly among the younger generation, in the history and cultural value of local foods remains relatively low. Therefore, it is necessary to develop informational media capable of conveying this information in an engaging and easily understandable manner. This study aims to design a gastronomic photography book as an informative visual medium by combining documentary and food photography techniques with narrative storytelling about the historical chronology and ingredient composition of Sambal Tumpang Koyor. The research employed a qualitative method, with data collection techniques including field observations, in-depth interviews with multi-generational business owners, visual documentation, and a literature review of ancient manuscripts. The design results demonstrate that this gastronomy book successfully serves as an effective and engaging visual medium for introducing the culinary richness of Sambal Tumpang Koyor, while simultaneously fostering public appreciation for the historical and cultural gastronomic heritage of Salatiga.</i>
Kata Kunci	Abstrak
Sambal Tumpang Koyor, Kuliner Salatiga, Buku Gastronomi, Warisan Budaya Kuliner.	Sambal Tumpang Koyor Salatiga merupakan kuliner warisan sejarah dan budaya yang memiliki nilai edukatif dan filosofis yang signifikan dalam menampilkan perkembangan gastronomi tradisional Jawa di Indonesia. Namun, minat masyarakat terutama di kalangan generasi muda terhadap sejarah dan nilai budaya makanan lokal masih relatif rendah, sehingga diperlukan pengembangan media informasi yang mampu menyampaikannya dengan cara yang menarik dan mudah dipahami. Buku Fotografi gastronomi bertujuan untuk menciptakan media visual informatif melalui perpaduan foto dokumenter dan teknik fotografi makanan serta penceritaan naratif mengenai kronologi sejarah, anatomi bahan baku, mengenai Sambal Tumpang Koyor sebagai warisan kuliner Kota Salatiga. Pendekatan penelitian menggunakan metode kualitatif, dengan teknik pengumpulan data meliputi observasi lapangan, wawancara mendalam dengan pemilik usaha lintas generasi, dokumentasi visual, serta tinjauan pustaka terhadap naskah-naskah kuno untuk memperoleh data yang relevan. Hasil desain menunjukkan bahwa buku gastronomi berhasil menjadi media visual yang efektif dan menarik dalam memperkenalkan kekayaan kuliner sambel tumpang koyor, sekaligus menumbuhkan apresiasi masyarakat terhadap warisan sejarah dan budaya gastronomi yang terdapat di Kota Salatiga.

Corresponding Author: Anthony Y.M. Tumimomor

E-mail: ant.tumimomor@uksw.edu



PENDAHULUAN

Indonesia dikenal dengan kekayaan ragam kuliner yang menawarkan berbagai hidangan lezat, dengan ciri khasnya sendiri di setiap daerah. Salah satu warisan kuliner yang paling berharga adalah sambal tumpang koyor, yang merupakan hidangan khas Kota Salatiga, Jawa Tengah. Sambal ini terkenal karena rasanya yang unik, berasal dari kombinasi bahan-bahan tertentu seperti tempe semangit

(tempe yang hampir busuk) dan koyor (otot atau lemak sapi) serta teknik penyajiannya yang khas (Hendayana, 2023). Kota Salatiga, yang merupakan salah satu pusat kuliner di Provinsi Jawa Tengah dan saat ini secara aktif mengupayakan status Kota Kreatif Berbasis Gastronomi, kaya akan cita rasa dan tradisi (Hendayana, 2023). Keberadaan sambal tumpang koyor mencerminkan kekayaan budaya dan sejarah gastronomi daerah tersebut. Sebagai bagian dari warisan kuliner dengan sejarah panjang dan makna budaya yang mendalam, sambal tumpang koyor layak mendapatkan perhatian yang lebih intensif dan pengakuan yang lebih luas, baik secara nasional maupun internasional. Di tengah globalisasi dan modernisasi, penting untuk melestarikan dan mempromosikan warisan kuliner lokal.

Upaya preservasi ini menuntut adanya visualisasi yang adaptif karena buku gastronomi kuliner tradisional tidak sekadar berfungsi sebagai media perekam taktil, melainkan bertindak sebagai agen transformasi kultural yang memindahkan memori kolektif lokal ke dalam ruang kesadaran modern pembaca (Mubarat & Iswandi, 2018). Identitas nasional dan pengembangan sektor pariwisata berbasis pangan lokal pada dasarnya memerlukan media representasi yang kokoh agar makanan tradisional mampu bersaing dengan penetrasi budaya luar di era kontemporer (S. Wijaya, 2019).

Idealnya, warisan kuliner legendaris ini yang kaya akan kearifan lokal seharusnya dilestarikan secara utuh, dan nilainya diturunkan kepada generasi muda guna memperkuat identitas budaya daerah. Namun, kenyataan yang ada menunjukkan bahwa dokumentasi mengenai sejarah masakan legendaris ini masih sangat terbatas, sehingga generasi muda berisiko kehilangan ikatan budaya mereka dengan masakan otentik daerahnya (Hadikusuma et al., 2022). Tanpa sumber informasi yang memadai, nilai-nilai filosofis dari hidangan tradisional ini berisiko memudar dan terlupakan seiring berjalannya waktu (S. Wijaya, 2019). Salah satu metode yang efektif untuk tujuan ini adalah, dengan menyusun sebuah buku gastronomi yang secara khusus didedikasikan untuk sambal tumpang koyor (Hadikusuma et al., 2022). Buku ini akan berfungsi sebagai sumber informasi yang tidak hanya memperkenalkan sambal tumpang koyor kepada khalayak luas, tetapi juga memberikan wawasan mengenai teknik pembuatannya, sejarahnya, serta nilai-nilai budaya yang terkandung dalam hidangan ini. Meskipun memiliki makna sejarah yang mendalam, potensi budaya sambal tumpang koyor belum sepenuhnya diakui oleh masyarakat umum.

Mendokumentasikan dan menyebarluaskan informasi mengenai hidangan ini sangat penting untuk memperkuat identitas kuliner Kota Salatiga. Desain buku gastronomi berfungsi sebagai media alternatif yang efektif untuk memenuhi kebutuhan tersebut. Melalui integrasi narasi yang kuat dan visualisasi estetik, buku ini dimaksudkan untuk menjadi referensi komprehensif bagi akademisi, pecinta kuliner, dan masyarakat umum dalam memahami esensi budaya sambal tumpang koyor (Hadikusuma et al., 2022).

Berdasarkan hasil pengamatan awal dan analisis data lapangan, ditemukan fakta bahwa ketersediaan informasi mengenai nilai historis sambal tumpang koyor sebagai makanan khas Kota Salatiga masih sangat terbatas. Fenomena ini terlihat jelas dari keterbatasan publikasi visual dan cetak yang dikelola oleh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kota Salatiga. Media informasi yang beredar saat ini, baik dalam bentuk brosur pariwisata maupun konten di platform media sosial resmi, hanya menyoroti promosi kuliner secara umum atau memberikan deskripsi singkat mengenai lokasi dan harga, tanpa mendalami esensi gastronomi, sejarah, dan makna filosofis hidangan tersebut bagi masyarakat. Hal ini mengakibatkan rendahnya tingkat pengetahuan di kalangan Generasi Z, yang cenderung memandang masakan legendaris ini sekadar sebagai bagian dari menu sehari-hari mereka dan ketinggalan jaman (Hadikusuma et al., 2022).

Kondisi tersebut diperparah oleh pergeseran preferensi visual Generasi Z yang menghendaki format buku gastronomi kontemporer dengan penataan ruang yang dinamis, bersih, dan meminimalkan elemen dekoratif yang tidak fungsional (Anisya et al., 2025). Ketika dihadapkan pada media promosi pariwisata konvensional yang padat teks, kelompok audiens muda ini mengalami penurunan atensi membaca secara drastis. Hal ini diperkuat oleh hasil pengamatan digital terhadap media online, dimana dokumentasi sejarah mengenai asal-usul tumpang koyor masih sangat terbatas, terfragmentasi, dan terkadang tidak akurat dalam penyajian fakta-fakta sejarahnya. Selain itu, berdasarkan tinjauan pustaka dan pemeriksaan langsung terhadap katalog Perpustakaan dan Arsip Kota Salatiga, belum ditemukan media visual khusus yang membahas mengenai kuliner yang mengkaji nilai budaya tumpang koyor. Ketiadaan bahan pendidikan visual yang representatif tersebut, dapat menciptakan kesenjangan informasi di dalam masyarakat, yang mengancam memudarnya kearifan lokal dalam sambal tumpang koyor.

Kompleksitas permasalahan yang telah dipaparkan, memicu lahirnya rumusan masalah dalam penelitian ini, yang berfokus pada mengkonseptualisasikan dan merancang media komunikasi visual alternatif dalam bentuk media yang menarik dan praktis, yang mampu menyampaikan informasi terstruktur mengenai keberadaan tumpang koyor sebagai kuliner legendaris khas Kota Salatiga kepada Generasi Z, serta desain tata letak, eksperimen tipografi, dan narasi visual dapat diterapkan secara efektif untuk mengeksplorasi secara mendalam teknik persiapan, kronologi sejarah, dan nilai-nilai budaya yang melekat pada hidangan ini.

Pendekatan pemecahan masalah yang dianggap efektif dan mewakili kebutuhan-kebutuhan tersebut adalah perancangan sebuah buku gastronomi (Hadikusuma et al., 2022). Melalui pendekatan desain yang disesuaikan dengan preferensi visual generasi muda, buku ini dirancang untuk menyajikan konten visual yang informatif, mengubah dokumen-dokumen sejarah yang kaku menjadi media edukasi yang rekreatif, sekaligus menumbuhkan rasa identitas budaya lokal. Diharapkan target pembaca dapat mengembangkan dan memperoleh kesadaran sejarah yang kuat terhadap lokalitas daerahnya, sekaligus aktif berpartisipasi dalam melestarikan budaya warisan lokal di wilayah Kota Salatiga.

Dari sudut pandang teoritis, gastronomi tidak seharusnya dipandang sekadar sebagai seni memasak konvensional, melainkan sebagai bidang studi komprehensif yang mengeksplorasi makanan dan minuman dari perspektif interdisipliner. Studi ini mencakup aspek ilmiah terkait komposisi bahan baku dan metode pengolahan, perspektif estetika yang menonjolkan keindahan tampilan hidangan yang menggugah selera, serta sudut pandang sosiokultural yang mendasari ekosistem produksinya. Berdasarkan pendekatan ini, keragaman dan keterkaitan dinamis antara pemilihan bahan baku lokal seperti penggunaan proses fermentasi dalam tempe semangit dan metode pengolahan tradisional mencerminkan kompleksitas hubungan sosial serta pembentukan nilai-nilai filosofis yang berkembang dalam masyarakat Salatiga.

Fenomena gastronomi bermuara pada terciptanya pengalaman kuliner yang mengikat identitas suatu wilayah dengan cara masyarakatnya menghargai makanan tradisional tersebut (Nugraha et al., 2025). Hubungan antara aspek-aspek budaya dalam gastronomi dan sektor pariwisata, mengacu pada bentuk kontribusi timbal balik dalam menciptakan nilai tambah melalui pengalaman berwisata dalam menyajikan produk-produk berwujud berupa hidangan fisik di atas meja. Namun, esensi sejati yang ditawarkan kepada para penikmatnya adalah pengalaman budaya yang tak berwujud atau abstrak.

Nilai-nilai komunal sosio kultural di masyarakat agraris, memposisikan makanan sebagai medium ritual, kebersamaan, dan simbol ketahanan pangan lokal yang sarat akan kearifan filosofis masa lalu. Melalui landasan konseptual inilah, desain buku gastronomi tentang Sambal Tumpang Koyor sebuah hidangan legendaris ini disajikan sebagai media komunikasi utama. Melalui desain ini, pembahasan mendetail mengenai sejarah, filosofi di balik bahan-bahan, serta dokumentasi resep otentik dapat disajikan dengan cara yang lebih deskriptif, dinamis, dan menarik bagi pembaca (Hadikusuma et al., 2022). Buku ini diproyeksikan akan menjadi referensi penting bagi para pecinta kuliner dan masyarakat umum terutama Generasi Z dalam melestarikan warisan budaya kuliner daerah.

Untuk memetakan posisi akademik dan kebaruan penelitian ini, dilakukan tinjauan terhadap tiga sumber literatur yang relevan yang menjadi landasan penelitian ini. Penelitian oleh Hadikusuma et al., (2022) dalam artikel berjudul “Merancang Buku Foto tentang Destinasi Wisata Kuliner Legendaris di Kota Malang,” yang menjelaskan bahwa publikasi cetak berfungsi sebagai solusi strategis untuk merevitalisasi nilai-nilai lokal dalam konteks promosi dan dokumentasi modern (Hadikusuma et al., 2022). Kedua, studi oleh Hendayana (2023) berjudul “Kota Salatiga dalam Perjalanan Menuju Kota Gastronomi,” yang mengkaji potensi masakan tradisional Kota Salatiga dalam kerangka pemetaan aset gastronomi daerah untuk memenuhi indikator Kota Kreatif. Ketiga studi ini mengungkap adanya celah penelitian, meskipun penelitian sebelumnya terutama berfokus pada analisis kebijakan publik tingkat makro dan aspek dokumentasi arsip digital yang dibatasi oleh lamanya masa pameran serta kompilasi umum destinasi kuliner melalui fotografi produk, namun belum membahas aspek gastronomi yang mengubah data kebijakan dan arsip sejarah tersebut menjadi format pendidikan visual yang praktis dengan menggabungkan esai naratif berdasarkan naskah kuno Serat Centhini, ilustrasi proses langkah demi langkah, serta eksplorasi mendalam mengenai nilai filosofis bahan baku fermentasi secara mendalam ke dalam sebuah buku gastronomi terintegrasi.

Mengingat kesenjangan ini, keunikan penelitian terletak pada penerapan literasi visual yang komprehensif melalui buku gastronomi, yang mengubah teks akademis yang kaku menjadi produk kreatif dengan menerapkan estetika visual modern dan fungsional yang secara khusus disesuaikan

dengan preferensi psikologis target audiens. Pertanyaan masalah penelitian ini berfokus pada tiga aspek utama: pertama, bagaimana merancang narasi visual, teknik tata letak, dan sistem grid buku gastronomi yang mampu menjembatani pemahaman Generasi Z terhadap sejarah dan nilai-nilai budaya masakan tradisional. Isu kedua berfokus pada cara menyusun penyajian konten rekonstruksi sejarah berdasarkan naskah kuno Serat Centhini (1814-1823), serta filosofi di balik penggunaan bahan sumber yang akurat namun tetap estetik dan menarik secara visual. Isu ketiga mengkaji sejauh mana media publikasi buku gastronomi tersebut efektif dalam menjembatani kesenjangan informasi dan meningkatkan kesadaran sejarah pembaca.

Sebagai strategi pemecahan masalah, desain buku gastronomi yang menggunakan pendekatan komunikasi visual adaptif dipilih untuk mengubah data fisik dan tekstual menjadi media pendidikan yang bersifat rekreasi, dinamis, dan informatif (P. Y. Wijaya, 1999). Sebagai media cetak fisik, buku ini memberikan pengalaman fisik yang nyata bagi pembaca dan menawarkan fleksibilitas untuk didistribusikan secara permanen ke berbagai fasilitas umum, seperti Perpustakaan Kota Salatiga dan Dinas Arsip.

Melalui integrasi teori gastronomi dan prinsip-prinsip desain komunikasi visual, penelitian ini diharapkan dapat menjadi strategi baru dalam upaya melestarikan warisan budaya kuliner lokal di Kota Salatiga, sehingga nilai-nilai kearifan lokal dalam sistem pangan tradisional dapat terus dipahami, rasa kepemilikan budaya dapat ditumbuhkan, dan nilai-nilai tersebut dapat dihargai secara berkelanjutan oleh generasi mendatang.

Penelitian ini memberikan kontribusi nyata dalam upaya pelestarian warisan kuliner lokal melalui perancangan buku gastronomi mengenai detail sambal tumpang koyor khas Salatiga, yang secara khusus diadaptasi untuk preferensi visual Generasi Z. Perancangan buku gastronomi dapat memberikan literasi dan mengubah literatur akademis yang kaku menjadi medium edukasi yang menarik. Karya ini diharapkan mampu menjembatani kesenjangan informasi lintas generasi, menumbuhkan kebanggaan akan identitas budaya lokal, serta mendukung langkah strategis Kota Salatiga dalam mewujudkan status sebagai Kota Gastronomi.

METODE PENELITIAN

Penelitian menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif yang diintegrasikan dengan kerangka penelitian berorientasi desain melalui penerapan strategi linier (Creswell & Poth, 2016). Pendekatan kualitatif dipilih karena merancang buku gastronomi memerlukan pemahaman yang holistik, mendalam, dan alami terhadap fenomena yang berkaitan dengan sejarah, filosofi, dan nilai-nilai budaya sambal tumpang koyor sebagai hidangan legendaris Kota Salatiga. Pendekatan ini dianggap paling tepat untuk merangkai narasi komunikasi visual karena data mengenai nilai-nilai budaya gastronomi tidak dapat diukur menggunakan angka atau kuesioner, melainkan harus dieksplorasi secara tekstual melalui makna, tindakan, dan persepsi lokal di lapangan (Moleong, 2018).

Penerapan metode kualitatif dalam penelitian ini, untuk mengeksplorasi secara mendalam aspek-aspek historis tumpang koyor yang telah mengakar kuat sejak era Mataram kuno serta keunikan proses fermentasi tradisional tempe semangit sebagai bahan utamanya. Informasi yang ada kemudian dikonversi menjadi konsep komunikasi visual yang komunikatif dan fungsional bagi Generasi Z. Melalui metode kualitatif deskriptif ini, data verbal yang diperoleh dari lapangan akan dinarasikan dan divisualisasikan ke dalam elemen desain tanpa mengubah keotentikan data aslinya. Untuk memperoleh validitas data sekunder kualitatif yang tersebar di ruang siber dan komunitas digital, penelitian ini juga menganalisis persepsi, komentar, dan tingkat ketertarikan warganet lokal terhadap eksistensi kuliner tradisional Salatiga secara daring (Kozinets, 2010).

Strategi linier atau metode sekuensial dipilih sebagai strategi penelitian terencana yang berjalan secara berurutan dari awal hingga akhir, dimana tahap berikutnya tidak dapat dilakukan sebelum tahap sebelumnya diselesaikan secara logis dan valid (Bruce, 2008). Penerapan strategi ini memastikan bahwa proses transformasi sejarah kuliner Salatiga, dapat menjadi aset visual cetak terhindar dari distorsi dalam penyampaian informasi (Müller-Brockmann, 1996). Secara sistematis, alur kerja desain dikembangkan melalui tahapan-tahapan terstruktur yang mensintesis aspek-aspek penelitian lapangan dan prosedur desain visual, dengan rincian pelaksanaan dan hasil untuk setiap tahap dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Perancangan

Sumber: Rafael, 2026

Tahap awal ini berfokus pada identifikasi masalah nyata di lapangan dengan membandingkan hasil wawancara awal bersama narasumber dan pengamatan acak terhadap komunitas pemuda setempat. Identifikasi masalah ini dilakukan melalui wawancara awal bersama para pemilik usaha kuliner tradisional Sambal Tumpang Koyor legendaris lintas generasi di Kota Salatiga seperti pengelola Warung Makan Mbah Rakinem, Pak O'ok, Mbah Sabar, dan Bu Kori serta pengamatan acak langsung terhadap komunitas pemuda setempat yang merepresentasikan kelompok target audiens dari Generasi Z dalam rentang usia 15–25 tahun

Hasil identifikasi masalah tersebut mengungkap sebuah ironi budaya yang mendalam. Di satu sisi, sambal tumpang koyor merupakan warisan kuliner yang sangat berharga dan telah berusia berabad-abad, yang telah menjadi legenda di kota Salatiga. Di sisi lain, data lapangan menunjukkan bahwa mayoritas Generasi Z yang menjadi target audiens tidak menyadari bahwa tumpang koyor adalah hidangan khas tradisional setempat.

Berdasarkan temuan dari wawancara awal dengan target audiens, beberapa temuan masalah didapat, salah satunya adalah kurangnya informasi mengenai kuliner tumpang koyor dan keluhan mengenai kenyamanan tempat makan konvensional yang cenderung tidak bersih dan tidak menarik bagi kaum muda. Penyajian visual hidangan tradisional juga dianggap monoton dan gagal menarik selera estetika modern, sebuah masalah yang diperparah oleh keterbatasan akses informasi akibat lokasi warung makan yang sulit dijangkau serta jam operasional penjual yang tidak menentu. Selain itu, terdapat stigma sosial di kalangan remaja bahwa sambal tumpang koyor adalah “makanan untuk orang tua,” bukan hidangan sehari-hari yang trendi atau kekinian.

Masalah ini diperparah oleh kurangnya materi informasi visual berupa buku cetak yang menarik yang dikelola oleh lembaga terkait, seperti Perpustakaan dan Arsip Kota Salatiga, yang telah menyebabkan penyebaran informasi yang tidak akurat mengenai sejarah tumpang koyor di dunia maya. Oleh karena itu, diperlukan media visual alternatif sebuah buku gastronomi yang dapat menyajikan aspek sejarah, teknik persiapan, dan nilai budaya hidangan ini dengan cara yang menarik.

Proses pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan secara komprehensif dengan membagi instrumen data menjadi dua kategori utama, data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan menggunakan dua metode, observasi lapangan dan wawancara mendalam. Pengamatan lapangan melibatkan pengamatan langsung terhadap pengolahan bahan baku, penataan hidangan, perilaku konsumen Generasi Z, serta penyajian fisik sambal tumpang koyor di warung-warung legendaris di Salatiga guna mengumpulkan bahan referensi visual otentik untuk fotografi dan ilustrasi buku ini.

Sementara itu, wawancara mendalam secara langsung kepada narasumber kunci yang merupakan pemilik usaha kuliner tradisional tumpang koyor legendaris di Salatiga, seperti pengelola Warung Makan tumpang koyor Mbah Rakinem. Langkah ini secara khusus ditujukan untuk mengungkap dan memvalidasi formula resep otentik, proses pemilihan “tempe semangit” sebagai bahan utama, rahasia pengolahan tendon sapi (koyor), serta sejarah operasional warung-warung tersebut yang diwariskan dari generasi ke generasi.

Untuk mendukung data primer, pengumpulan data sekunder dilakukan dengan memanfaatkan tinjauan pustaka dan dokumentasi melalui artikel ilmiah, jurnal budaya gastronomi, data publikasi dari Perpustakaan dan Kantor Arsip Kota Salatiga, serta penelitian dokumen teks dalam naskah-naskah Jawa kuno, khususnya Serat Centhini, yang ditulis antara tahun 1814 hingga 1823. Teks sejarah ini menunjukkan bahwa sambal tumpang yang dibuat dengan tempe busuk telah menjadi bagian dari tradisi kuliner wilayah Mataram selama lebih dari dua abad, jauh sebelum hidangan ini menjadi populer secara luas di Salatiga mulai tahun 1950-an.

Seluruh data primer dan sekunder yang telah terkumpul, kemudian dianalisis menggunakan metode 5W+1H untuk menentukan segmentasi terstruktur dari target audiens berdasarkan karakteristik mereka. Secara geografis, target audiens didefinisikan sebagai orang-orang yang tinggal, bersekolah, atau terlibat dalam kegiatan wisata kuliner di Kota Salatiga dan daerah sekitarnya. Secara demografis,

audiens sasaran terdiri dari remaja hingga dewasa muda yang diklasifikasikan sebagai Generasi Z, dalam rentang usia produktif 15-25 tahun termasuk pelajar, mahasiswa, dan profesional muda dari semua jenis kelamin (Amani et al., 2025).

Secara psikografis, berdasarkan wawancara lapangan dengan target audiens, ditemukan bahwa mereka adalah individu yang sangat bergantung pada informasi visual dan menghargai estetika desain yang bersih dan modern. Mereka senang menjelajahi berbagai masakan lokal, namun cenderung memiliki rentang perhatian yang pendek saat membaca. Oleh karena itu, mereka membutuhkan informasi yang disajikan dalam format yang mudah dipahami untuk mengatasi hambatan psikologis akibat stigma negatif seputar makanan tradisional. Hasil dari fase *Input* ini adalah penyusunan konsep *design brief* berupa dokumen kerangka kerja buku gastronomi yang memetakan elemen-elemen data ke dalam strategi komunikasi visual yang disesuaikan dengan target audiens.

Tahap berikutnya adalah implementasi desain (Proses), yang dilaksanakan melalui tiga fase linier dan saling terkait, praproduksi, produksi, dan pascaproduksi. Fase praproduksi berfokus pada pengembangan strategi naratif buku, penentuan struktur tata letak halaman, dan pembuatan sketsa awal untuk ilustrasi. Fase produksi melibatkan pelaksanaan visual secara terperinci dengan menggunakan teknik-teknik fotografi gastronomi (fotografi makanan) serta pembuatan ilustrasi digital. Pendekatan fotografi berfokus pada pencahayaan, komposisi, dan penataan makanan untuk menggugah selera serta menonjolkan detail tekstur serat koyor dan karakteristik fisik unik tempe semangit. Secara bersamaan, ilustrasi digital dibuat menggunakan pendekatan “bentuk bahasa” dan gaya visual modern untuk memvisualisasikan kronik sejarah era Mataram, sehingga menjadi lebih ekspresif dan mudah dipahami oleh Generasi Z (Male, 2017).

Tahapan pasca-produksi mencakup digitalisasi semua aset, tata letak teks menggunakan tipografi yang sangat mudah dibaca, serta penerapan sistem kisi buku gastronomi untuk menjaga konsistensi visual di seluruh naskah. Hasil akhir dari seluruh proses ini adalah draf prototipe publikasi buku gastronomi Sambal Tumpang Koyor Salatiga, yang siap menjalani uji validasi. Untuk memastikan validitas hasil dan memungkinkan pembaca mengevaluasi kesesuaian metode serta keandalan temuan, tahap evaluasi (Hasil/Pengujian) dibagi menjadi dua lapisan pengujian kualitatif yang ketat.

Lapisan pertama dilaksanakan melalui triangulasi sumber dalam bentuk validasi oleh pakar bidang terkait yang melibatkan ahli gastronomi atau sejarawan lokal. Langkah ini bertujuan untuk memvalidasi keakuratan rekonstruksi teks kuliner historis tentang tumpang koyor guna memastikan teks tersebut tidak menyimpang dari kerangka historis aslinya. Lapisan kedua melibatkan validasi oleh pakar media bekerja sama dengan akademisi atau desainer profesional untuk menilai kesesuaian tata letak, keandalan visual, penerapan sistem grid, serta keterbacaan publikasi ini sebelum dicetak.

Hasil dari tahap evaluasi ini adalah lembar validasi kualitatif yang berisi kumpulan umpan balik, kritik, dan rekomendasi tertulis. Proses pengujian yang terperinci dan terstruktur ini memastikan bahwa semua tahap perancangan buku gastronomi ini memiliki validitas dan sesuai dengan kebutuhan target audiens yang dituju.

Dalam merancang media informasi ini, peneliti menerapkan sistem grid visual guna mencapai konsistensi estetika pada setiap halaman (Müller-Brockmann, 1996). Penggunaan *grid system* tersebut disesuaikan agar efektif dalam menyusun keterbacaan teks utama serta penempatan elemen estetis (Ramadhon & Ilhaq, 2023). Selain itu, pemilihan tipografi pada judul menggunakan jenis huruf berkaki (*serif*) guna memperkuat kesan legendaris, historis, dan otentik dari kuliner tradisional yang diangkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa buku gastronomi dapat berperan sebagai media visual yang efektif untuk memperkenalkan sejarah dan filosofi Sambal Tumpang Koyor Salatiga, sekaligus menjembatani kesenjangan informasi antara warisan budaya agraris masa lalu dan generasi digital masa kini. Konsep verbal dalam perancangan buku ini menyusun pesan secara sistematis guna menjembatani pemahaman Generasi Z dan kolektor buku mengenai nilai historis, antropologis, serta filosofis Sambal Tumpang Koyor di Kota Salatiga.

Pendekatan multidimensi yang dilakukan berupaya mengubah persepsi masyarakat dari sekadar "makanan jalanan" menjadi karya budaya kuliner yang diposisikan sebagai artefak budaya material Jawa, dalam merespons kondisi sosial ekonomi pada masanya. Oleh karena itu, pesan utama yang disampaikan bertujuan untuk menumbuhkan apresiasi budaya, membangun ikatan emosional, serta

melestarikan memori kolektif akan keberadaan tumpang koyor sebagai identitas kuliner resmi (*culinary heritage*) Kota Salatiga.

Konsep visual dalam perancangan ini memegang peranan vital untuk mentransformasikan seluruh jalinan narasi verbal ke dalam susunan elemen grafis cetak yang terukur. Tujuan utamanya adalah melahirkan keselarasan yang harmonis antara cita rasa estetika modern yang disukai pasar saat ini dengan pemeliharaan nilai-nilai historis dari objek kuliner yang diangkat. Adapun konsep visual antara lain adalah :

1. Gaya Desain

Eksplorasi visual dan tata letak interior buku ini secara disiplin mengadopsi prinsip Swiss Style. Pilihan kiblat visual ini berlandaskan pada komitmen terhadap aspek kesederhanaan, kebersihan tata rupa (*clean visual*), keterbacaan tingkat tinggi (*readability*), dan fungsionalitas mutlak elemen grafis. Menurut teori desain modern, gaya desain Swiss Style ini mengimplementasikan pemanfaatan ruang kosong (*white space*) secara berani dan maksimal. Langkah perancangan ini bertujuan untuk mengarahkan pandangan mata target audiens (khususnya Generasi Z) agar fokus seutuhnya pada kekuatan jurnalisme foto makanan dan teks informasi, bersih dari gangguan ornamen grafis atau ilustrasi dekoratif pelengkap yang padat, penuh, dan tidak memiliki fungsi komunikasi (Müller-Brockmann, 1996).

2. Teknik Fotografi & Ilustrasi

Kebutuhan aset visual buku ini dipenuhi melalui dua pendekatan artistik yaitu melalui teknik fotografi dokumenter & *food photography*. Gambar diambil langsung di dapur para pelaku usaha legendaris dengan memaksimalkan cahaya alami (*ambient light*) dan sudut pandang *close-up* serta *eye level* guna mengekspos detail tekstur kenyalnya kolagen koyor, pori tahu yang mengikat bumbu, serta pendaran bara api kayu bakar. Pendekatan gaya gambar berfungsi sebagai instrumen komunikasi kontekstual yang menjelaskan latar belakang budaya serta filosofi masa lalu. Teknik ilustrasi tersebut berperan sebagai instrumen rekonstruksi visual bagi peristiwa sejarah masa lampau.

3. Pewarnaan

Pewarnaan pada buku gastronomi mengaplikasikan palet warna hangat (*warm tone*) yang dikombinasikan secara seimbang. Seleksi warna ini secara psikologis diselaraskan dengan rumpun warna kuliner yang mampu menstimulasi nafsu makan, sekaligus memancarkan kesan *vintage* yang elegan. Filosofi dan penerapan warna disajikan secara ringkas pada tabel 1 dan penggunaan warna tersaji pada gambar 2.

Tabel 1. Filosofi dan Penerapan Warna

Jenis Warna	Kode / Karakteristik	Filosofi & Penerapan Visual
Warna Utama	Kuning Hangat / Mustard	Merepresentasikan nuansa nostalgia yang mendalam, kehangatan cahaya fajar lereng Merbabu saat waktu sarapan masyarakat Salatiga, serta meniru tonalitas filter foto dokumenter klasik.
Warna Pendukung 1	Cokelat Tanah / Eksotis	Menghadirkan impresi kematangan alam, representasi visual dari material tungku tanah liat, tumpukan kayu bakar, serta kepekatan kuah kental sambal tumpang.
Warna Pendukung 2	Merah Cabai	Berperan sebagai elemen penekanan visual yang kontras untuk menegaskan judul, sub-bab, maupun bagian penting teks, sekaligus menyimbolkan rasa pedas masakan sambal.
Warna Pendukung 3	Hijau Daun	Merepresentasikan kesuburan alam agraris Kota Salatiga, warna alami daun pisang pembungkus makanan tradisional, serta rebusan daun pepaya muda.

Warna Netral	Abu-abu Arang & Putih	Bertindak sebagai landasan ruang latar yang bersih, memberikan kesan modern, serta menjaga kestabilan komposisi halaman agar tidak jenuh.
--------------	-----------------------	---

Sumber: Rafael, 2026

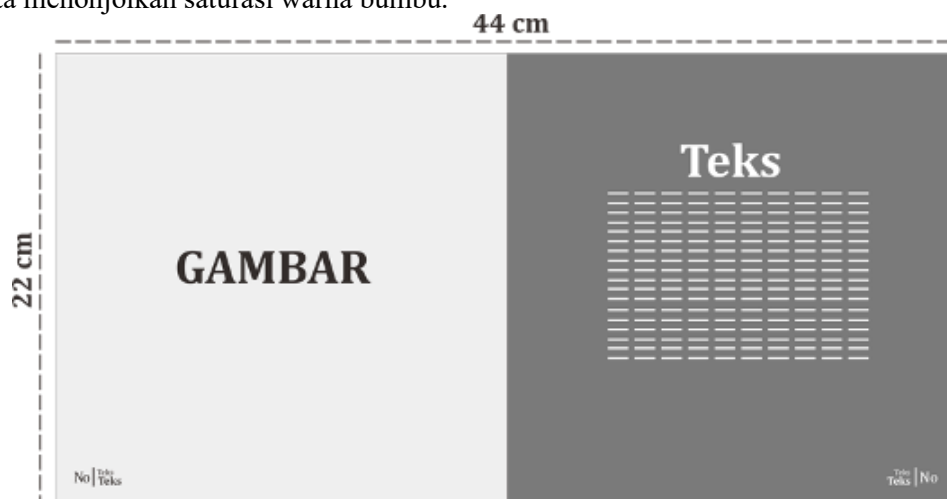


Gambar 2. Penggunaan Warna

Sumber: Rafael, 2026

4. Editing dan Layout

Layout halaman diwujudkan melalui pemanfaatan *grid system* dengan konsep *layout Picture Window Layout*. Penerapan *grid system* atau sistem kisi-kisi geometris berfungsi sebagai panduan visual tak tampak yang mengunci konsistensi jarak margin, penempatan teks narasi, nomor halaman, dan gambar sehingga tercipta keselarasan tata letak di seluruh halaman buku. Halaman diisi secara minimalis oleh teks penjelasan dengan menyisakan ruang kosong yang proporsional. Seluruh foto melewati proses koreksi warna secara digital guna mengoreksi ketajaman tekstur serta menonjolkan saturasi warna bumbu.



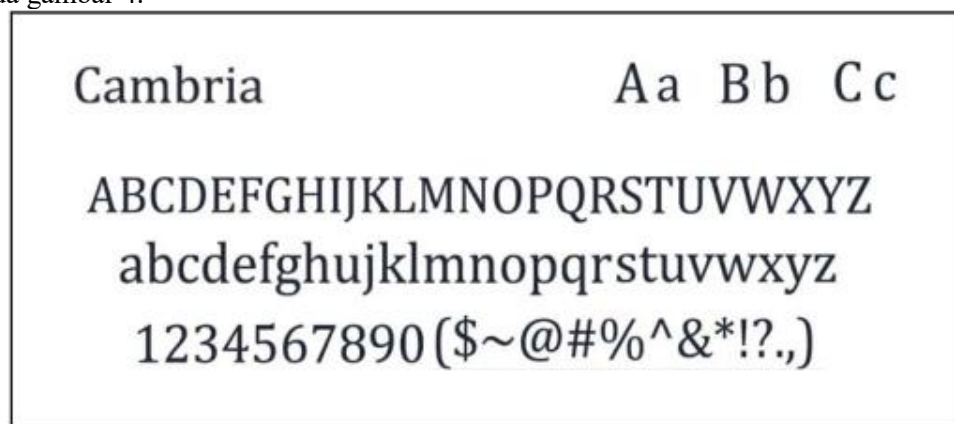
Gambar 3. Sketsa Layout

Sumber: Rafael, 2026

5. Tipografi

Penyusunan tipografi di dalam buku gastronomi ini menggunakan jenis *font Cambria (Serif-Bold)*. Pemilihan varian huruf berkaki (serif) pada *font Cambria* diproyeksikan untuk membangun impresi yang formal, elegan, memiliki wibawa akademis, serta membawa karakter

historis yang kuat. Karakter anatomi *font Cambria* berkaki tebal ini dinilai ideal untuk menegaskan judul bab kronik sejarah, penulisan nama-nama legenda warung kuliner Salatiga, serta memantapkan hierarki visual utama pada bagian lembar sampul (*cover*) buku agar langsung menarik perhatian pembaca sejak pandangan pertama. Jenis *font* yang digunakan dapat dilihat pada gambar 4.

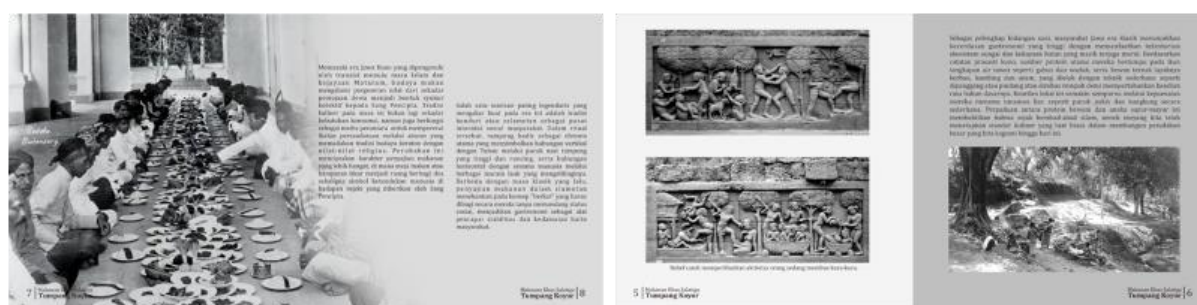


Gambar 4. Font Cambria
Sumber: Rafael, 2026

Hasil perancangan buku ini disesuaikan dengan perancangan alur cerita dan berdasarkan pembagian bab. Di mana setiap babnya memberikan informasi terstruktur yang disesuaikan dengan pesan yang akan disampaikan, sehingga pembaca dapat dengan mudah menyerap esensi edukasi budaya yang disampaikan secara utuh dan rekreatif.

Perancangan buku ini berhasil menginformasikan nilai tradisi lokal ke dalam ruang baca yang modern dan adaptif bagi target audiens. Gaya penulisan naskah ini menggunakan gaya naratif-deskriptif untuk merangsang indra serta membuat alur cerita mengalir dengan lancar. Struktur cerita dalam buku gastronomi ini disusun menggunakan pendekatan kronologis dan tematik yang dilebur ke dalam enam bab utama untuk memastikan kelancaran alur baca yang intuitif bagi audiens.

Pada bab pertama membahas tentang budaya makan masyarakat Jawa yang mengupas tuntas nilai filosofis dibalik tradisi *dhahar* bareng (makan bersama) serta potret kebiasaan sarapan komunal sosiologis masyarakat Salatiga. Bab ini juga menyajikan rekonstruksi visual dan tekstual mengenai aktivitas memasak, kebiasaan domestik, dan corak agraris zaman kerajaan Mataram Kuno berdasarkan relief Candi Borobudur dan Candi Prambanan. Berikut bagian dari bab 1 dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Layout Bab 1

Pada bab kedua membahas tentang pengenalan gastronomi Kota Salatiga, dengan membedah secara komprehensif pengaruh letak geografis lereng Gunung Merbabu terhadap ketersediaan vegetasi bahan pangan lokal. Alur teks pada bab ini dimulai dengan menjelaskan adanya fenomena akulturasi budaya pangan lokal Salatiga, yang bersinggungan dengan pengaruh etnis Tionghoa serta kebudayaan Eropa, hal ini kemudian diperkuat oleh studi komparatif visual dengan kuliner legendaris Salatiga seperti Soto Esto, Enting-Enting Gepuk, dan Wedang Ronde Jago. Berikut bagian dari bab 2 dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Layout Bab 2

Pada bab ketiga membahas tentang sejarah dan filosofi tumpang koyor yang menjadi inti historis buku dengan melacak jejak otentik serta dokumen yang menyebutkan Sambal Tumpang di dalam manuskrip kuno Serat Centhini (1814-1823). Bab ini menjelaskan mengenai nilai filosofi dari makanan yang lahir karena kreativitas masyarakat kelas bawah Jawa dalam menyiasati masa-masa sulit, yaitu ketangkasan mengolah tempe sisa (*semangit*) dan bagian otot sapi (koyor) yang awalnya dipandang sebagai limbah pangan, menjadi sebuah mahakarya kuliner yang lezat. Berikut bagian dari bab 3 dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Layout Bab 3

Bab keempat membahas tentang profil Warung Tumpang Koyor Legendaris Salatiga secara khusus, dengan adanya kompilasi dokumentasi serta narasi ketangguhan para pelaku usaha kuliner lintas generasi di Kota Salatiga yang telah meraih sertifikasi resmi *Culinary Heritage*. Pembahasan di dalamnya meliputi warung Sambal Tumpang Koyor Pak O'ok yang eksis sejak era 1940-an, Tumpang Koyor Mbah Sabar yang melegenda sejak tahun 1960-an dengan taburan serundeng kelapanya, Sambal Tumpang Koyor Bu Kori sebagai ikon wilayah Kauman Kidul sejak 1940-an, serta Sambal Tumpang Koyor Mbah Rakinem di Kembangarum yang mempertahankan arsitektur bangunan rumah kuno tempo dulu.

Tidak hanya memetakan profil secara umum para pelakunya, bab ini juga membedah sisi gastronomi hidangan namun juga dilengkapi dengan runtutan panduan resep memasak otentik langsung dari para pelaku usaha tersebut. Lebih lanjut, pembahasan mendalam mengenai "Warisan yang Merasuk" (Teknik Tradisional) turut dihadirkan untuk mengungkap rahasia keahlian memasak tanak secara perlahan menggunakan media api konvensional dari kayu bakar dan tungku tanah liat. Bagian penutup bab ini menguraikan argumen logis di balik metode pendiaman hidangan demi mencapai kematangan rasa yang solid. Bagian dari bab 4 dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Layout Bab 4

Hasil Perancangan buku gastronomi tentang Sambal Tumpang Koyor Makanan Legendaris Kota Salatiga ini, diaplikasikan dalam media cetak dengan ukuran buku persegi yakni 22 cm x 22 cm. Pada proses pencetakan buku gastronomi, jenis kertas matte paper dipilih untuk menampilkan kualitas visual foto secara optimal, tajam, dan kaya warna, sekaligus memberikan kesan elegan serta nyaman saat dibaca dan dilihat oleh pembaca. Pada bagian cover buku, dipilih kertas dengan bahan art paper dan laminasi doff. Finishing pada buku menggunakan jenis *hard cover* untuk memberikan kesan elegan, melindungi permukaan dari goresan, serta meningkatkan daya tahan buku.

Buku gastronomi yang telah dirancang berfungsi sebagai sarana edukasi sejarah dan kearifan lokal bagi masyarakat umum serta Generasi Z melalui penyajian visual yang estetik dan narasi yang informatif. Selain itu, buku ini juga berperan sebagai arsip literasi visual serta referensi kepustakaan ilmiah yang komprehensif bagi akademisi, peneliti, maupun instansi terkait dalam berperan serta melestarikan warisan budaya gastronomi tradisional di Indonesia.

Hasil evaluasi dengan melakukan analisis data pada konten tulisan pada buku didapat hasil bahwa penulisan konten sejarah dalam buku gastronomi ini tidak mengalami distorsi informasi dan tetap menjaga keaslian nilai filosofis serta kreativitas sosio kultural masyarakat Jawa pada masa lalu. Ketepatan interpretasi teks sejarah Serat Centhini diperkuat melalui proses uji keabsahan kualitatif bersama pakar eksternal.

Guna menguji validitas dan kelayakan buku gastronomi ini, evaluasi dilaksanakan secara kualitatif melalui dua lapisan pengujian kepakaran, yaitu aspek materi, konten, sejarah dan aspek media visual sesuai keilmuan Desain Komunikasi Visual (DKV) oleh Aryanto Harry Wibowo, S.H. dan Rachmad Wahjoe Nugroho selaku tim ahli gastronomi Kota Salatiga untuk memastikan luaran kontekstual naskah tanggap terhadap warisan kuliner tradisional. Sementara itu, pengujian dari perspektif media komunikasi visual dilaksanakan oleh Bram Kusuma, S.Sn. selaku pakar di bidang desain untuk menilai kesesuaian tata letak, elemen grafis, serta efektivitas visual buku. Langkah ini dilakukan sebagai bagian integral dari kerangka penelitian berorientasi desain melalui penerapan strategi linier untuk memastikan bahwa luaran visual yang dihasilkan responsif terhadap data historis. Komparasi hasil dari uji kepakaran ini disajikan secara ringkas pada Tabel 2.

Tabel 2. Rekapitulasi Hasil Validasi Uji Kepakaran Buku Gastronomi

Aspek Evaluasi	Subjek Validasi	Ringkasan Temuan dan Masukan Kualitatif	Capaian Akhir Perancangan
Validasi Ahli Materi	Sejarawan & Instansi Kearsipan Daerah	Narasi kronik era Mataram dan sejarah lokal Salatiga dinilai sangat akurat. Formula resep tradisional dan data tempe semangit terbukti autentik sesuai fakta sejarah gastronomi.	Lembar validasi kualitatif menyatakan materi buku sah, valid, dan layak digunakan sebagai media literasi budaya daerah.
Validasi Ahli Media	Akademisi Desainer Komunikasi Visual	Penerapan sistem grid buku gastronomi sangat konsisten, kualitas fotografi gastronomi memiliki <i>appetite appeal</i> tinggi, serta gaya bahasa rupa bentuk ilustrasi sangat ramah bagi anak muda. Catatan hanya pada pengaturan jarak margin halaman dalam (<i>inside margin</i>) untuk kebutuhan jilid cetak.	Perbaikan teknis pada margin <i>layout</i> diselesaikan tanpa mengubah estetika visual. Draf purwarupa dinyatakan siap cetak (<i>ready to print</i>).

Sumber: Rafael, 2026

Berdasarkan hasil evaluasi oleh ahli materi, mengonfirmasi bahwa seluruh pemaparan informasi mengenai sejarah, filosofi bahan baku tempe semangit, hingga profil pelaku usaha kuliner legendaris telah sesuai dengan fakta empiris di lapangan tanpa menyimpang dari kerangka historis aslinya. Sementara itu, masukan dari ahli media mengenai aspek estetika, keterbacaan, dan teknis cetak buku gastronomi langsung ditindaklanjuti secara responsif. Revisi teknis terhadap pelebaran ruang margin dalam (*inside margin*) *layout* interior tersebut segera diselesaikan oleh penulis guna mengantisipasi kebutuhan jilid cetak fisik, tanpa mengubah integritas estetika *Swiss Style Design* ataupun keseimbangan ruang kosong (*white space*) yang telah dirancang sebelumnya.

Berdasarkan hasil evaluasi informasi konten kepada tim ahli gastronomi, didapat hasil bahwa buku ini tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi visual semata, melainkan sebagai instrumen preservasi budaya yang sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Perancangan buku ini telah berhasil mencapai objektif utamanya dalam memulihkan jarak informasi antara warisan sejarah gastronomi masa lalu dengan kapasitas pemahaman serta minat apresiasi generasi digital masa kini, sekaligus membuka peluang baru bagi strategi pengarsipan aktif dan promosi potensi kuliner lokal daerah. Setelah melakukan perbaikan dari hasil evaluasi, maka draf buku gastronomi dapat diujikan kepada target audiens dan disebarluaskan melalui buku cetak maupun e-book.

Temuan dari buku gastronomi yang dihasilkan menunjukkan bahwa keberhasilan memperkenalkan warisan kuliner tradisional kepada generasi muda sangat bergantung pada kemampuan bahasa visual dalam menyajikan data sejarah yang kompleks. Keberhasilan mentransformasi data tekstual kuno dan data lapangan verbal menjadi tata letak yang komunikatif menunjukkan bahwa desain buku ini berhasil melakukan penyederhanaan fungsional tanpa merusak integritas sejarah asli dari hidangan-hidangan tersebut.

Hal ini memperkuat temuan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa publikasi buku gastronomi berbasis visual yang dirancang dengan tata letak terstruktur menawarkan penyajian informasi dengan lebih baik. Penelitian ini menawarkan inovasi dalam upaya membangkitkan daya tarik emosional (daya tarik selera) pada target audiens. Pemanfaatan ilustrasi dalam buku tidak sekedar menjadi elemen dekoratif pasif, melainkan berfungsi penuh sebagai rekonstruksi adegan historis masa lampau dan memberikan pemahaman kontekstual yang melampaui batasan teks naratif.

Visualisasi halaman-halaman konten dalam publikasi buku gastronomi yang disusun secara rapi dan proporsional berfungsi sebagai validasi empiris terhadap keandalan teori sistem *layout* dalam desain komunikasi visual. Penerapan sistem grid buku gastronomi dapat mengurangi gangguan visual dan menjaga konsistensi dalam penempatan elemen tata letak. Ketepatan penempatan elemen grafis yang diatur untuk mendapatkan efisiensi dalam penyampaian pesan literasi, mengurangi kelelahan kognitif mata pembaca, serta memastikan konsistensi visual.

Penggunaan ruang kosong dan tipografi dengan keterbacaan tinggi tidak hanya dimaksudkan untuk memenuhi aspek estetika tata letak, tetapi juga berfungsi sebagai strategi komunikasi visual untuk mengurangi kelelahan membaca bagi Generasi Z, yang secara psikografis memiliki rentang perhatian membaca yang pendek. Selain itu, penyusunan tata letak media informasi yang efektif memberikan keseimbangan proporsi antara teks dan gambar agar mampu mengarahkan alur pembacanya.

Dari sudut pandang akademis, temuan-temuan dari desain buku gastronomi ini memiliki implikasi strategis bagi pelestarian warisan budaya kuliner nusantara, khususnya sejarah gastronomi Kota Salatiga. Integrasi data dari manuskrip kuno ke dalam format populer ini membuktikan bahwa dokumentasi visual berbasis riset mendalam mampu memperkuat rasa bangga daerah serta memulihkan ingatan kolektif masyarakat terhadap kearifan agraris nusantara. Untuk memperjelas dampak, manfaat, dan kontribusi temuan penelitian ini terhadap pengembangan pengetahuan ilmiah dan praktik desain, dapat dilihat pada matriks implikasi yang terstruktur telah disusun dan disajikan secara jelas dalam Tabel 3.

Tabel 3. Matriks Implikasi Temuan Terhadap Pengembangan Ilmu dan Praktis Pengetahuan			
Dimensi Implikasi	Deskripsi Kontribusi Teoritis dan Praktis		Dampak bagi Keberlanjutan Objek
Implikasi Akademis (Teoretis)	Memperkaya kekayaan keilmuan Desain Komunikasi Visual (DKV) dalam konteks metodologi penyelamatan memori kolektif gastronomi Kota Salatiga.		Memperkaya khazanah keilmuan Desain Komunikasi Visual (DKV) dalam konteks metodologi penyelamatan memori kolektif gastronomi Kota Salatiga.
Implikasi Praktis (Desain)	Menghasilkan purwarupa (<i>prototype</i>) buku gastronomi fisik siap cetak dengan visual modern, komunikatif, dan berciri <i>clean design</i> .		Menyediakan alternatif media edukasi visual baru bagi instansi daerah untuk memecah stigma kuno makanan tradisional.
Implikasi Sosial & Kultural	Mentransformasikan teks sejarah kuno Serat Centhini (1814) menjadi narasi visual populer yang ramah bagi Generasi Z.		Meningkatkan retensi pemahaman sejarah, kebanggaan daerah, serta minat generasi muda untuk melestarikan kuliner tumpang koyor.

Sumber: Rafael, 2026

Tabel 3 secara eksplisit merangkum bahwa penelitian desain ini memberikan kontribusi nyata bagi pelestarian kuliner tradisional di Kota Salatiga. Di tengah ancaman hilangnya sejarah kuliner lokal akibat gempuran tren kuliner global modern, digitalisasi dan kodifikasi visual melalui buku gastronomi ini berfungsi sebagai sarana untuk melestarikan identitas kuliner daerah. Implikasi ini menegaskan bahwa peran desainer komunikasi visual tidak lagi terbatas pada sekadar menata estetika atau halaman tampilan, melainkan bertindak sebagai agen strategis dalam menjaga keberlanjutan dan pelestarian warisan budaya yang luhur di era digital.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, buku gastronomi yang dihasilkan mampu mengintegrasikan antara strategi tata letak yang rapi, sistem grid yang sesuai sehingga menghasilkan buku konsisten. Perpaduan arsip foto, fotografi dokumenter serta penerapan teknik fotografi makanan merupakan solusi visual yang menarik dalam menjembatani kesenjangan antara budaya kuliner tradisional dan Generasi Z. Dengan mendekonstruksi teks sejarah kuno Serat Centhini (1814) menjadi narasi visual yang populer dan informatif, buku gastronomi ini berhasil menunjukkan bahwa menyajikan data sejarah dalam format yang mudah diakses dan cepat dipahami tidak mengurangi keaslian nilai historis aslinya.

Pendekatan gaya desain dalam mengeksplorasi lebih dalam mengenai tumpang koyor pada buku gastronomi ini, mampu meruntuhkan hambatan psikologis berupa stigma negatif di kalangan remaja, yang sering memandang tumpang koyor sebagai hidangan yang monoton dan ketinggalan zaman. Keberhasilan dalam memetakan karakteristik psikografis audiens sasaran, bersama dengan penataan elemen komunikasi visual yang tepat dalam publikasi cetak ini, menegaskan bahwa mengubah data verbal-tekstual menjadi “pengetahuan yang hidup” dapat meningkatkan pemahaman sejarah dan rasa bangga terhadap daerah tersebut, sekaligus mendefinisikan ulang peran desainer komunikasi visual sebagai agen strategis dalam pelestarian epistemologi makanan lokal di era digital.

Saran yang dapat dikemukakan untuk penelitian selanjutnya adalah pembuatan media yang mempromosikan literasi atau budaya kuliner nusantara oleh lembaga-lembaga terkait tidak lagi hanya mengandalkan dokumentasi tekstual yang kaku dan konvensional, melainkan lebih menekankan pada penelitian mendalam mengenai karakteristik audiens baru serta daya tarik visual dari estetika buku gastronomi modern.

BIBLIOGRAFI

- Amani, A. L., Amalia, A., & Orwi, C. D. K. (2025). Komunikasi pemasaran digital milenial dan generasi Z serta efektivitas periklanan: Sebuah eksplorasi kualitatif. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(3. D), 17–28.
- Anisya, Iswandi, H., & Yulius, Y. (2025). Kampanye Infused Water Sebagai Alternatif Minuman

- KesehatanBagi Masyarakat Kota Palembang. *Besaung : Jurnal Seni, Desain Dan Budaya*, 10(01), 13–26. <https://doi.org/10.36982/JSDB.V10I1.4611>
- Bruce, I. (2008). *Academic writing and genre*.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage publications.
- Hadikusuma, E. C., Rahmadiano, S. A., & Nugroho, D. P. (2022). Perancangan Buku Fotografi Destinasi Wisata Kuliner Legendaris di Kota Malang. *Citradirga: Jurnal Desain Komunikasi Visual Dan Intermedia*, 4(01), 33–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.33479/cd.v4i01.685>
- Hendayana, H. (2023). Kota Salatiga Menuju Kota Gastronomi. *Journal of Research and Development on Public Policy*, 2(4), 67–79. <https://doi.org/https://doi.org/10.58684/jarvic.v2i4.102>
- Kozinets, R. V. (2010). Doing ethnographic research online. In *Kozinets, Netnography: The Essential Guide to Qualitative Social Media Research*.
- Male, A. (2017). *Illustration: a theoretical and contextual perspective*. Bloomsbury publishing.
- Moleong, L. J. (2018). *Metodologi penelitian kualitatif*. PT Remaja Rosdakarya. Buku.
- Mubarat, H., & Iswandi, H. (2018). Aspek-Aspek Estetika Ukiran Kayu Khas Palembang Pada Al Quran Al Akbar. *Ekpresi Seni*, 20(2), 139–152. <https://doi.org/10.26887/ekse.v20i2.403>
- Müller-Brockmann, J. (1996). *Grid systems in graphic design: A visual communication manual for graphic designers, typographers and three dimensional designers*. Niggli.
- Nugraha, P. A., Triastuti, U. Y., Anas, M., Wulandari, P. P., Dahlan, N., & Irawan, J. A. (2025). *Wisata Kuliner: Tantangan dan Peluang Gastronomi Indonesia*. Star Digital Publishing.
- Ramadhon, N., & Ilhaq, M. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Produk Kerajinan Batok Kelapa Di Desa Berlian Makmur Kabupaten Musi Banyuasin. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (MEDITEG)*, 8(2), 117–130. <https://doi.org/https://doi.org/10.34128/mediteg.v8i2.192>
- Wijaya, P. Y. (1999). Tipografi Dalam Desain Komunikasi Visual. *Jurnal Desain Komunikasi Visual Nirmana*, 1(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.9744/nirmana.1.1>.
- Wijaya, S. (2019). Indonesian food culture mapping: a starter contribution to promote Indonesian culinary tourism. *Journal of Ethnic Foods*, 6(1), 9. <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42779-019-0009-3>