

PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI LENTOG TANJUNG SEBAGAI MEDIA INFORMASI KULINER TRADISIONAL KHAS KUDUS

Rara Ayu Annisya Mawanti¹, Ganjar Gumilar² dan Nisa Eka Nastiti³

^{1,2,3} *Desain Komunikasi Visual, Fakultas Industri Kreatif, Universitas Telkom, Jl. Telekomunikasi No 1, Terusan Buah Batu – Bojongsong, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat, 40257*
raraayu@student.telkomuniversity.ac.id, gumilarganjar@telkomuniversity.ac.id,
nisaekan@telkomuniversity.ac.id

Abstrak : Kudus merupakan sebuah Kabupaten di Provinsi Jawa Tengah. Kudus juga memiliki semboyan Gus Ji Gang yang berarti 'Bagus Ngaji dan Dagang', sebab masyarakat Kudus mengembangkan usaha di bidang perdagangan, bahkan menjadi salah satu lokasi perdagangan yang ramai di Pulau Jawa. Bidang usaha perdagangan Kudus pun meluas hingga ke bidang kuliner. Salah satu kuliner khas Kudus yang cukup diminati namun tidak banyak orang tahu adalah kuliner Lentog Tanjung, dimana kuliner ini memiliki sejarah yang berkaitan dengan penyebaran agama Islam oleh Sunan Kudus, serta memiliki nilai filosofis dari perkembangan, pembuatan dan penyajiannya. Tujuan dari penelitian ini untuk merancang media informasi mengenai kuliner Lentog Tanjung khas Kudus meliputi sejarah, filosofi, hingga penyajiannya secara jelas dan menarik. Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan observasi ke Desa Tanjung Karang dan ke penjual lentog Tanjung, dilanjut wawancara dengan Kepala Desa Tanjung Karang Kudus, penjual Lentog Tanjung Pak Sokip, dan ilustrator, kemudian melakukan survey kuesioner dan melakukan studi pustaka mengenai kuliner tradisional dan Lentog Tanjung. Data yang telah diperoleh kemudian dianalisis sebagai penentuan media perancangan penelitian ini yakni buku ilustrasi. Dengan perancangan media informasi ini diharapkan kuliner Lentog Tanjung dapat lebih dilestarikan nilai sejarah dan filosofisnya sehingga lebih dikenal oleh masyarakat luar Kudus bahkan luar Jawa.

Kata kunci: Kuliner, Lentog, Ilustrasi

Abstract : Kudus located in Central Java, also has the slogan Gus Ji Gang which means 'Bagus Ngaji dan Dagang', because the people of Kudus develop businesses in the field of trade, Kudus's trade business extends to the culinary field. One of the iconic culinary of Kudus that is quite popular but not many people know is Lentog Tanjung, where this culinary has a history related to the spread of Islam in the era of the Sunan Kudus. The purpose of this research is to design information media about Lentog Tanjung culinary specialties of Kudus including history, philosophy, to presentation in a interesting way. Data collection was carried out by observations to Tanjung Karang Village, then interviews with the Head of Tanjung Karang Kudus Village, Lentog Tanjung seller Mr. Sokhib, and

illustrator, then conducting questionnaire surveys and literature studies on traditional culinary and Lentog Tanjung. The data that has been obtained then analyzed as a determination of the media design of this research, illustration books. With the design of this information media, it is hoped that Lentog Tanjung culinary can be better preserved its historical and philosophical values so that it is better known by people outside Kudus and even outside Java.

Keywords: Culinary, Lentog, Illustration

PENDAHULUAN

Kudus merupakan sebuah Kabupaten berwilayah kecil dan terletak di Provinsi Jawa Tengah, yang dahulu merupakan desa kecil dengan nama Desa Tajug yang berada di tepi Sungai Gelis. Kudus mengambil gaya budaya yang merupakan hasil akulturasi antara Timur Tengah dan Tiongkok karena terbawa oleh para pedagang yang melakukan transaksi dengan masyarakat pribumi jaman itu. Kudus juga memiliki semboyan Gus Ji Gang yang berarti 'Bagus Ngaji dan Dagang', sebab masyarakat Kudus mengembangkan usaha di bidang perdagangan, bahkan menjadi salah satu lokasi perdagangan yang ramai di Pulau Jawa. Seiring waktu, bidang usaha perdagangan Kabupaten Kudus meluas hingga ke bidang kuliner. Kuliner di Kudus memiliki khas tersendiri yang tidak semua tempat dapat ditemui. Salah satu kuliner khas Kudus yang cukup diminati namun tidak banyak orang tahu adalah kuliner Lentog Tanjung.

Nama Lentog Tanjung sendiri merupakan gabungan dari ciri khas makanan untuk kata Lentog (Pulen dan Montog) dimana lontong yang dipakai berbeda dengan lontong biasanya karena lebih besar dan tidak memanjang, juga nama asal daerah kuliner tersebut yakni Desa Tanjung Karang. Kuliner ini menjadi salah satu kuliner yang digemari oleh beberapa kalangan masyarakat Kudus sebagai menu sarapan (Novianty, 2018). Ada 3 komponen utama yang terdapat pada kuliner Lentog Tanjung ini, diantaranya lontong, sayur gori, dan tahu-tempe. Namun biasanya ditambah beberapa kondimen lain agar menciptakan rasa Lentog Tanjung dengan cita rasa yang lengkap. Penyajian kuliner ini juga cukup penting

dengan bahan utama daun pisang sebagai alas, karena dapat menambah cita rasa gurihnya kuah santan dan berempah yang terdapat di Lentog Tanjung. Aroma yang khas Lentog Tanjung yang dapat menggugah napsu makan juga akan ikut menguar karena daun pisang yang disiram oleh kuah rempah. Bagi sebagian orang, satu porsi kuliner ini tidak akan cukup karena rasa khas kuliner ini membuat rasa nagih dan ingin mencoba lagi.

Kuliner Lentog Tanjung sendiri memiliki sejarah yang erat kaitannya dengan penyebaran agama Islam pada zaman para wali, yakni Sunan Kudus, dimana saat itu ada larangan penjualan nasi karena dinilai suaranya mengganggu berbagai pemuka agama dan kerajaan setempat. Sehingga demi menghindari konflik yang tidak berarti, dibuatlah Lentog Tanjung. Selain itu juga kuliner ini dibuat sebagai bentuk penghormatan bagi Sunan Kudus atas jasanya dalam penyebaran Islam. Penjualan Lentog Tanjung saat ini pun berbeda dengan zaman dulu, dimana kuliner ini dijual dengan cara keliling dengan dipikul menggunakan pikulan bambu dan rotan, wadah untuk menaruh komponennya pun menggunakan gentong tanah liat yang dinilai dapat mempertahankan suhu panas, sehingga Lentog Tanjung dapat disajikan dengan hangat, apalagi dimakan saat pagi hari dengan suasana yang masih dingin.

Namun sayangnya, sebagian besar orang masih belum mengenal kuliner Lentog Tanjung, bahkan seringkali orang awam menyebutnya dengan Lontong Cap Go Meh karena beberapa kemiripan dari segi kuah sayurnya dan bahan makanannya (lontong), padahal rasanya cukup berbeda. Selain itu juga, masih banyak orang tidak mengetahui informasi penting tentang kuliner ini mulai dari sejarah, perkembangannya, hingga cara penyajiannya yang saat ini hanya menggunakan piring saja. Hingga Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Indonesia (Kemendikbud) menetapkan kuliner Lentog Tanjung sebagai warisan budaya kuliner tradisional khas Kudus pada Tahun 2014.

Ketidaktahuan masyarakat terhadap suatu informasi bisa dikarenakan masyarakat cenderung malas mencari tahu literatur informasi kuliner tradisional Lentog Tanjung, apalagi jika informasinya berbeda media. Sehingga diperlukan pengenalan informasi terkait kuliner Lentog Tanjung agar masyarakat, khususnya Kudus dapat memperluas wawasan tentang kuliner khas daerahnya. Bagaimanapun kuliner Lentog Tanjung sendiri merupakan salah satu ikon Kabupaten Kudus, dari Desa Tanjung Karang yang masih belum dikenal sebagian masyarakat, baik dari segi cerita kulinernya hingga perkembangan dan penyajiannya. Tentunya media cerita yang dibutuhkan adalah media berbasis visual agar menarik minat audiens perancangan ini. Selain itu juga dengan perancangan media informasi ini diharapkan kuliner Lentog Tanjung ini dapat dilestarikan sehingga lebih dikenal oleh masyarakat luar Kudus bahkan luar Jawa.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif, dimana akan dilakukan pencarian data melalui pengajuan pertanyaan kemudian data yang diperoleh akan dianalisis dan hasilnya dapat berupa deskripsi atau penguraian.

Metode Pengumpulan Data

Observasi

Observasi merupakan kegiatan yang dilakukan dalam pengambilan data dengan melihat fenomena secara langsung yang terjadi di lapangan. Dalam perancangan ini, diperlukannya observasi ke Desa Tanjung Karang dan ke penjual lentog Tanjung.

Wawancara

Wawancara merupakan proses komunikasi antara dua pihak dengan salah satu yang menjadi narasumber dan lainnya sebagai pihak yang bertanya. Pada tahapan pengumpulan data ini, bentuk kegiatan yang dilakukan adalah melakukan

sesi tanya-jawab kepada pihak yang mengetahui informasi kuliner Lentog Tanjung, yakni penjual Lentog Tanjung Pak Sokhib, DISBUDPAR (Dinas Budaya dan Pariwisata) Kudus, Kepala Desa Tanjung Karang dan salah satu ilustrator.

Kuesioner

Teknik melakukan pengumpulan data dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawabnya disebut teknik kuesioner (Sugiyono, 2005:162). Pada tahapan ini, bentuk kegiatan yang dilakukan adalah membuat daftar pertanyaan di media Google forms dan kemudian disebarluaskan melalui akun media sosial seperti Whatsapp dan Instagram kepada target audiens dari objek penelitian.

Studi Pustaka

Studi pustaka yang dilakukan meliputi pengumpulan data dari sumber atau dokumen pustaka yang diperoleh dari website untuk mendapatkan informasi yang berkaitan dengan penyusunan penelitian, serta beberapa teori dari beberapa buku atau jurnal yang dapat menunjang analisis objek penelitian.

Metode Analisis

Analisis Data Objek

Pada tahapan ini, analisis data yang digunakan bertujuan untuk menguraikan data-data objek yang diperlukan dalam proses perancangan karya visual. Hal ini dilaksanakan agar proses perancangan menjadi lebih jelas visualisasinya.

Analisis Deskriptif

Pada tahapan ini, data-data yang dikumpulkan akan dirinci dan diringkas secara deskripsi digabung dengan perolehan dari data observasi, wawancara, dan kuesioner.

Analisis Matriks

Analisis matriks dilakukan dengan membandingkan objek visual yang telah ada berupa kolom dan baris sehingga akan terlihat perbedaannya (Soewardikoen, 2013:60). Dalam penulisan ini, data-data yang dibandingkan antara lain beberapa buku ilustrasi kuliner tradisional yang berbeda-beda dari segi mekanisme maupun standar visual yang menarik.

Pada perancangan ini, teori yang digunakan berupa media informasi karena dasar perancangan ini untuk menyampaikan informasi mengenai kuliner Lentog Tanjung. Menurut Suryanto (2015:185), media informasi digunakan dalam proses penyampaian data dari pemberi pesan ke penerima pesan sebagai penyambung dengan tujuan memaksimalkan transmisi data. Media informasi dibutuhkan agar subjek yang sebelumnya tidak mengetahui bisa bertambah wawasannya tentang informasi yang ingin diketahui.

Kemudian teori buku, karena merupakan output yang akan dirancang. Menurut Suprana dalam Kurniasih (2014:10), format karya berupa rangkaian kata-kata yang mudah dimengerti, disusun dengan memikat, dan disertai visual menarik dapat dirancang menjadi lembaran-lembaran yang disatukan dalam sebuah buku.

Desain komunikasi visual dapat diartikan sebagai penyampaian suatu ide secara kreatif dengan menggabungkan seni dan teknologi dimana komponen utamanya gambar dan tulisan (Putra, Ricky W., 2021). Elemen penting desain grafis untuk sebuah perancangan buku ilustrasi berupa warna, tipografi, dan yang terpenting ilustrasi.

Penyusunan layout juga tak kalah penting dalam sebuah perancangan. Definisi layout sendiri telah menyatu dengan definisi desain, dimana banyak orang berpikir menyusun layout sudah sama dengan mendesain (Olivine, 2016). Layout digunakan dalam berbagai macam media, salah satunya media buku ilustrasi.

HASIL DAN DISKUSI

Berdasarkan hasil data yang dianalisis, kuliner Lentog Tanjung ini cukup terkenal namun tidak terlalu terkenal, terutama untuk kalangan muda yang lebih menyukai kuliner modern atau kuliner luar. Dari segi sejarah, proses pembuatan, hingga cara penyajian pun masih banyak yang belum mengetahuinya. Padahal, Lentog Tanjung merupakan kuliner warisan budaya dan salah satu ikon Kabupaten Kudus.

Sehingga diperlukannya media penyampaian informasi yang cocok untuk kalangan muda agar lebih aware terhadap kuliner tradisional khas daerahnya sendiri, yaitu dengan perancangan buku ilustrasi mengenai cerita dibalik kuliner Lentog Tanjung.

Konsep Kreatif

Perancangan ini memiliki konsep kreatif dengan output buku ilustrasi sebagai medianya dengan rencana judul “Lentog Tanjung: Ojo Ono Sing Dodolan Sega Yo~” dimana judul utama merupakan Lentog Tanjung sendiri, dan subjudul menggunakan Bahasa Jawa yang berarti ‘Jangan ada yang berjualan nasi ya~’. Buku yang akan dibuat akan menyampaikan informasi Lentog Tanjung dengan memuat ilustrasi yang lebih dominan dibanding teksnya yang nantinya akan dibuat secara sederhana dengan bahasa yang mudah dimengerti target audiens. Ilustrasi yang akan ditampilkan memuat bentuk Lentog Tanjung, narasi sejarah, bentuk komponen, dan ilustrasi lain yang mendukung informasi dari perancangan ini. Gaya ilustrasi akan menggunakan simple digital painting.

Konsep Media

Perancangan ini memiliki media utama berupa buku cetak dan digital ukuran 20 x 20 cm, dengan cetakan kertas *gesso paper*. Isi dari buku ini terdiri dari pengenalan Lentog Tanjung, sejarah asal mulanya, filosofi, komponen, penyajian, dan lokasi pusat kuliner Lentog Tanjung itu sendiri agar audiens bisa mengunjungi dan ikut andil meramaikan kedai-kedai Lentog Tanjung, serta trivia mengenai

kuliner lontong lain di Indonesia sebagai pengetahuan tambahan. Selain itu, perancangan ini juga memiliki media pendukung berupa *totebag*, *merchandise*, poster, *x-banner* dan sosial media.

Dalam proses perancangan, diperlukan membuat konsep visual yang menggunakan pewarnaan yang cocok untuk ilustrasi buku kuliner.

Moodboard



Gambar 1 Moodboard

Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Penggunaan moodboard bertujuan agar perancangan lebih terarah. Suasana moodboard bernuansa religi dan natural yang menggambarkan makna tradisional, serta menimbulkan kesan hangat seperti matahari pagi karena makna sesuai dengan kuliner Lentog Tanjung yang dijual hanya saat pagi saja.

Warna



Gambar 2 Warna

Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Warna yang digunakan dominan coklat dan hijau dengan aksen kuning lembut yang diambil dari moodboard. Perpaduan warna coklat dan yang memiliki

kesan naturalis dibuat agak kontras sehingga warna terkesan mencolok namun masih terkesan hangat.

Tipografi

More Sugar

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

ColaKind

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Gambar 3 Tipografi

Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Penggunaan tipografi pada perancangan ini akan ada 2 jenis, yaitu font dekoratif dari font 'ColaKind', dan font 'More Sugar' untuk bagian isi buku yang memiliki karakteristik seperti tulisan tangan non-formal namun keterbacaannya yang baik.

Ilustrasi



Gambar 4 Ilustrasi

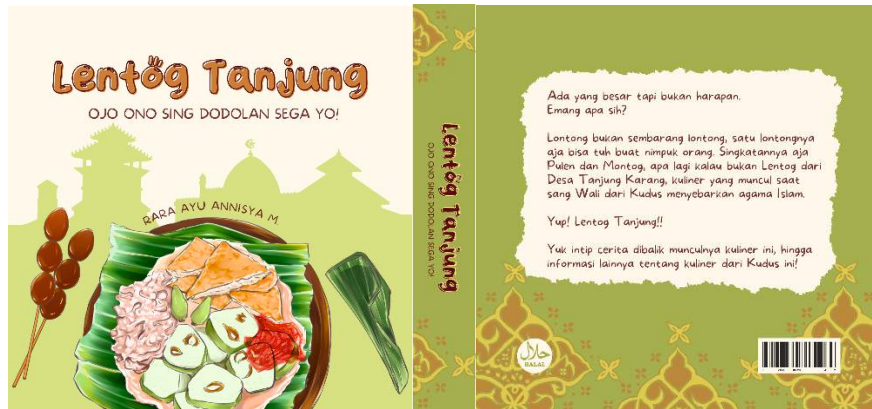
Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Perancangan ini menggunakan gaya ilustrasi digital painting yang simpel dengan penggabungan kartun dan semi realis dengan kesan seperti menggambar

menggunakan cat air sesuai pendapat mayoritas responden dari hasil data kuesioner.

Hasil Perancangan

Cover Buku:



Gambar 5 Cover Buku Ilustrasi
Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya Mawanti

Isi Buku:



Sang wali yang melihat para murid sudah menajiskan referensinya pun segera menunjuk. Wali bertanya, "Siapa yang membuat dan berjualan nasi?"

Setelah mendengar jawaban, Wali pun menunjuk beberapa murid yang sudah selesai, kemudian pergi ke Desa Tanjung yang membuat dan berjualan nasi.

Sang Wali dan para remaja agama memang sengaja mencari orang-orang yang berjualan nasi, bahkan kalau saja tidak ada.

Selanjutnya Sang Wali mendapat informasi bahwa warga Tanjung memang berjualan nasi karena sudah menajiskan pembungkus sehingga bisa tahan lama dan membuat suatu perayaan.

Selanjutnya, warga Tanjung pun menajiskan dengan menggunakan nasi, menjadi lenteng atau tidak menggunakan nasi. Lenteng adalah lenteng yang dibuat menggunakan nasi dan sekabeanan.

Sekabean Lenteng Tanjung dibedakan oleh warga Tanjung dengan menggunakan jenis nasi, bahan-bahan yang digunakan, dan cara penyajiannya. Warga desa itu pun merayakan lenteng ini untuk merayakan upacara agar Desa Tanjung semakin maju dan berkembang.

Filosofi Lenteng Tanjung

Bukan berarti upacara ini adalah perayaan yang terlihat dari adanya karena tradisi dari perayaan Lenteng Tanjung dilakukan secara sederhana di Desa Kudu, menggunakan bahan-bahan yang sederhana, dan perayaan juga merupakan perayaan yang sederhana, seperti halnya dengan tradisi perayaan di Desa Kudu.

Kuliner tradisional Lenteng Tanjung memiliki ciri khas berupa kontemporer yang berwujud nasi, biasanya dimasak dengan nasi (Gori dan Mendo). Biasanya digunakan untuk merayakan acara-acara tertentu, seperti pernikahan, kelahiran, dan sebagainya.

Komponen Lenteng Tanjung

Lenteng

Lenteng merupakan salah satu hidangan yang terbuat dari nasi yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas. Biasanya, lenteng ini disajikan dalam bentuk nasi yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Bahan

- Dan Piring
- Beras
- Air

Bahan utama lenteng terdiri dari nasi yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas, seperti bawang putih, bawang merah, dan sebagainya.

Jangan Gori

Sayur Gori atau sayur Jawa merupakan hidangan yang terbuat dari sayuran yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas. Biasanya, hidangan ini disajikan dalam bentuk sayur yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Bahan

- Nangka Muda
- Santan

Gori atau nama lain dari Nangka muda, menjadi salah satu hidangan yang populer di Desa Tanjung. Gori yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas, disajikan dengan sayur yang lain.

Semur Tahu-Tempe

Semur tahu-tempe merupakan hidangan yang terbuat dari tahu dan tempe yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas. Biasanya, hidangan ini disajikan dalam bentuk semur yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Bahan

- Tahu
- Tempe
- Santan

Tahu dan tempe merupakan bahan-bahan yang utama dalam pembuatan semur tahu-tempe. Biasanya, hidangan ini disajikan dengan bumbu-bumbu yang khas.

Per-Satean

Salah satu hidangan yang populer di Desa Tanjung adalah per-satean. Per-satean adalah hidangan yang terbuat dari daging yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Bahan

- Daging
- Keju
- Ungas
- Keju

Per-satean adalah hidangan yang terbuat dari daging yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas. Biasanya, hidangan ini disajikan dengan bumbu-bumbu yang khas.

Penyajian Lenteng Tanjung

Lenteng Tanjung disajikan dengan cara yang sederhana. Biasanya, hidangan ini disajikan dalam bentuk nasi yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Sangat merupakan hidangan yang lezat dan bergizi. Biasanya, hidangan ini disajikan dengan bumbu-bumbu yang khas.

Sebelum Penyajian

Sebelum disajikan, Lenteng Tanjung harus dimasak dengan cara yang benar. Biasanya, hidangan ini dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Sebelum itu, sayur-sayuran yang sudah dimasak harus dimasak dengan cara yang benar. Biasanya, hidangan ini dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat Lenteng Tanjung harus dimasak dengan cara yang benar. Biasanya, hidangan ini dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Lokasi Lenteng Tanjung

Lenteng Tanjung adalah hidangan yang populer di Desa Tanjung. Biasanya, hidangan ini disajikan dalam bentuk nasi yang dimasak dengan bumbu-bumbu yang khas.

Lokasi Lenteng Tanjung berada di Desa Tanjung, Kecamatan Kudu, Kabupaten Kudu, Provinsi Kalimantan Tengah.



Gambar 6 Isi Buku
 Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Media Pendukung

Merchandise

Media pendukung merchandise terdiri dari stiker, totebag, dan gantungan kunci merupakan bagian bonus dari pembelian buku ilustrasi Lentog Tanjung jika sudah diproduksi. Tujuan media pendukung ini untuk menambah ketertarikan target sasaran agar membeli buku ilustrasi Lentog Tanjung dan jika merchandise digunakan oleh audiens, kemungkinan mampu menarik minat audiens lainnya.



Gambar 7 Merchandise
 Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Poster

Poster yang dicetak berukuran A2 berupa perkenalan buku Ilustrasi Lentog Tanjung yang bersifat persuasif dan poster A4 berupa spesifikasi dan pre-order buku ilustrasi apabila buku diproduksi. Media pendukung dibuat sebagai bentuk promosi buku ilustrasi Lentog Tanjung.

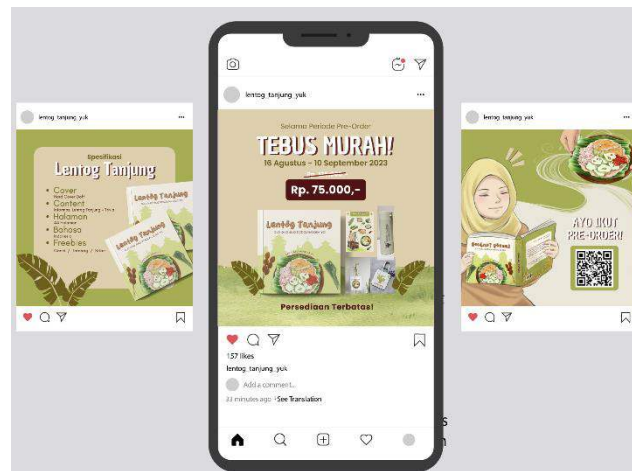


Gambar 8 Poster

Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

Sosial Media

Sosial media digunakan untuk mempromosikan buku ilustrasi jika sudah diproduksi agar tersebar ke khalayak yang lebih luas. Karena audiens kemungkinan besar banyak menggunakan Instagram.



Tambahan

Media pendukung tambahan berupa gelas dan tumblr sebagai media yang akan dijual jika audiens yang telah membeli buku dan tertarik untuk mencoba kuliner Lentog Tanjung dan nanti akan dipakai untuk minum saat sedang menyantap kuliner tersebut.



Gambar 9 Media Pendukung Tambahan
Sumber: Mawanti, Rara Ayu Annisya (2023)

KESIMPULAN

Kuliner Lentog Tanjung merupakan kuliner tradisional yang berasal dari Kudus, tepatnya di Desa Tanjung Karang. Kuliner ini cukup dikenal namun tidak terlalu terkenal bagi kalangan muda yang lebih menyukai kuliner modern atau kuliner luar. Apalagi jika dari segi sejarah, filosofi, hingga penyajian pun masih banyak yang belum mengetahuinya. Hal tersebut bisa dibuktikan dari hasil

observasi dan penyebaran kuesioner yang dijawab oleh 103 responden yang disebar melalui media sosial. Padahal, Lentog Tanjung merupakan kuliner warisan budaya dan salah satu ikon Kabupaten Kudus. Media utama perancangan ini adalah buku ilustrasi dengan judul “Lentog Tanjung: Ojo Ono Dodolan Sega Yo!” dengan skala 1 : 1 berukuran 20 x 20 cm. Gaya ilustrasi menggunakan gabungan dari kartun dan semi realis dengan teknik digital painting sesuai dari pendapat sebagian besar responden. Maka, dengan dibuatnya perancangan buku ilustrasi mengenai cerita dibalik kuliner Lentog Tanjung ini diharapkan audiens khususnya kalangan muda agar lebih aware terhadap kuliner tradisional khas daerahnya sendiri dan senantiasa melestarikan kuliner tradisional agar tidak punah dan bisa berkembang lebih baik lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Darmawan, Andreas James. 2021. Pengantar Desain Publikasi. Jakarta: Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan, Direktorat Jenderal PAUD dan DIKMAS, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

Jogiyanto, H.M., 2005. Analisa Desain Sistem Informasi: Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis. Yogyakarta: ANDI

Kusrianto, Adi. 2007. Pengantar Desain Komunikasi Visual. Yogyakarta: ANDI

Newark, Quentin. 2007. What Is Graphic Design?. Singapura: Star Standard

Putra, Ricky W., 2021. Pengantar Desain Komunikasi Visual dalam Penerapan. Yogyakarta: ANDI

Suryanto. 2015. Pengantar Ilmu Komunikasi. Bandung: CV Pustaka Seria

Salam, Sofyan. 2017. Seni Ilustrasi. Yogyakarta: Percetakan Sunrise

Sanyoto, Sadjiman Ebd. 2005. Dasar-Dasar Tata Rupa & Desain. Yogyakarta: Arti Bumi Intaran

Soewardikoen, Didit Widiatmoko. 2011. Metode Penelitian Visual. Bandung: Dinamika Komunikasi.

Tinarbuko, Sumbo. 2015. DEKAVE Desain Komunikasi Visual Penanda Zaman Masyarakat Global. Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.

