

ABSTRAK

PERANCANGAN KAMPANYE INFORMASI UNTUK MEMPERKENALKAN KULINER TRADISI KHAS YOGYAKARTA

Oleh
Fadiah Putri Larasati
NRP 1464087

Yogyakarta merupakan kota budaya dengan kuliner khas Indonesiannya masih sangat kental meskipun ada beberapa kuliner tradisi yang kurang diketahui oleh masyarakat. Yogyakarta juga sangat sering dikunjungi oleh masyarakat Indonesia untuk berlibur. Kuliner-kuliner tradisi khas Yogyakarta diantaranya Gudeg, Mie Lethek, Sate Klathak, Jadah Tempe, Brongkos Jogja, Tiwul, Mangut Lele, Kipo, Oseng Mercon dan Sate Kere. Kurangnya pengetahuan masyarakat Indonesia terhadap kuliner-kuliner tradisi khas Yogyakarta yang seharusnya menjadi warisan budaya yang dilestarikan, menjadikan masyarakat hanya mengetahui gudeg sebagai kuliner tradisi khas Yogyakarta. Penyelesaian dari masalah adalah dengan membuat kampanye informasi dan menggunakan konsep AIDMA. Media yang digunakan yaitu billboard, internet, Media cetak, video, dan *gimmick*. Tujuan dari perancangan kampanye informasi ini adalah diharapkan adanya perubahan perilaku yang ditunjukkan oleh *target audience* yang awalnya tidak mengetahui menjadi mengetahui dan dapat melestarikan kuliner-kuliner tradisi khas Yogyakarta. Perancangan ini menggunakan teknik Fotografi dengan spesifikasi *Food Photography* dengan menggunakan beberapa *angle* foto dan *bluring background* masing-masing makanan. Serta menggunakan *tone warm* dan lebih *vintage* agar menampilkan kesan tradisi yang kental akan Yogyakarta.

Kata Kunci : *Food Photography*; Kampanye Informasi; Kuliner Indonesia; Kuliner Tradisi; Yogyakarta.

ABSTRACT

INFORMATIVE CAMPAIGN DESIGN TO INTRODUCE YOGYAKARTA'S TRADITIONAL CULINARY

By

Fadiyah Putri Larasati

NRP 1464087

Yogyakarta is one of the cultural city in Indonesia that traditional cuisines is still remain although there is another traditional food that public still didn't now about it. Yogyakarta is also known for a popular destination to go for vacation. Besides Gudeg, Yogyakarta also has another traditional culinary that is named with Mie Lethek, Sate Klathak, Jadah Tempe, Brongkos Jogja, Tiwul, Mangut Lele, Kipo, Oseng Mercon and Sate Kere. Because Indonesian people is still lacking of knowledge towards the traditional culinary of Yogyakarta that should be a cultural heritage and be preserved, it makes them only know Gudeg as a traditional culinary of Yogyakarta. The solution of the problem is to create an Informative Campaign and using AIDMA for the campaign concept. The goals of this informative campaign design is expected to change the behavior of target audience who initially did not know to know and can be preserve the traditional culinary of Yogyakarta. This information campaign design also use a few media to achieve the final result, that is Billboard, internet, printed media as newspaper and magazine, video, and gimmick. This campaign uses Photography technique with Food Photography specification by using some angle and blurring the background for every food in each photo's. Also to show the impression of Yogyakarta vintage vibes that still remains now, warm tone is used for every visual design in this informative campaign.

Key Words : Food Photography; Kampanye Informasi; Kuliner Indonesia; Kuliner Tradisi; Yogyakarta.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
PERNYATAAN PUBLIKASI.....	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR DIAGRAM.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan dan Ruang Lingkup.....	2
1.3 Tujuan Perancangan.....	2
1.4 Sumber dan Teknik Data Pengumpulan.....	2
1.5 Skema Perancangan.....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Teori Kampanye.....	5
2.1.1 Pengertian Kampanye	5
2.1.2 Kampanye Informasi	5
2.2 Teori Fotografi	6
2.2.1 Jenis-jenis Fotografi.....	6
2.3 Psikologi Komunikasi	7
2.3.1 Pengertian Psikologi Komunikasi.....	7
2.3.2 Jenis-jenis Psikologi Komunikasi.....	8
2.4 Teori Wisata Kuliner.....	8
2.2.1 Pengertian Wisata Kuliner	8
2.2.1 Jenis-jenis Wisata Kuliner	9

2.5 Warna Tradisi Yogyakarta	9
2.6 Analisa Topik Sejenis	11
2.7 Metode yang Digunakan	12
BAB III DATA DAN ANALISIS DATA	14
3.1 Data dan Fakta	14
3.1.1 Mandatori	14
3.1.2 Sponsor	15
3.1.3 Hasil Wawancara	16
3.1.4 Fakta dan Fenomena	18
3.1.5 Data Observasi	29
3.2 Analisis Terhadap Permasalahan	37
3.2.1 Analisis SWOT	37
3.2.2 Analisis STP	39
BAB IV PEMECAHAN MASALAH	41
4.1 Konsep Komunikasi	41
4.2 Konsep Kreatif	41
4.2.1 Logo	42
4.2.2 Tipografi	42
4.2.3 Konsep Visual	43
4.2.4 Warna	44
4.3 Konsep Media	45
4.3.1 Metode Kampanye dan <i>Timeline</i>	51
4.4 Hasil Karya	52
4.4.1 Hasil Karya	52
4.4.2 <i>Budgeting</i>	54
BAB V PENUTUP	58
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR DIAGRAM

Gambar 3.18	Diagram Gender Koresponden	29
Gambar 3.19	Diagram Umur Koresponden	29
Gambar 3.20	Diagram Tempat Tinggal Koresponden.....	30
Gambar 3.21	Diagram Pendidikan Terakhir Koresponden	30
Gambar 3.22	Diagram Pekerjaan Koresponden	31
Gambar 3.23	Diagram Pendapatan Koresponden	31
Gambar 3.24	Diagram Responden yang pernah mengunjungi Yogyakarta	32
Gambar 3.25	Diagram Kegiatan yang Responden Selama di Yogyakarta	32
Gambar 3.26	Diagram hasil Responden yang tertarik mengunjungi Yogyakarta	33
Gambar 3.27	Diagram Kegiatan yang Akan Dilakukan oleh Responden jika berwisata ke Yogyakarta	33
Gambar 3.28	Diagram responden yang ingin berwisata kuliner di Yogyakarta	34
Gambar 3.29	Diagram responden yang tertarik untuk berwisata kuliner legendaris khas Yogyakarta selain Gudeg	34
Gambar 3.30	Diagram biaya pengeluaran untuk berkuliner bagi responden.....	35
Gambar 3.31	Diagram jenis makanan yang dipilih jika berwisata kuliner	35
Gambar 3.32	Diagram visual kuliner di Yogyakarta menurut responden.....	36
Gambar 3.33	Diagram hasil Kuisisioner tentang seberapa banyak koresponden yang mengetahui makanan khas Yogyakarta selain Gudeg	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Skema Perancangan.....	4
Gambar 1.2	Desain untuk <i>Billboard</i> dari topik sejenis.....	12
Gambar 3.1	Logo Disperindag DIY.....	14
Gambar 3.2	Logo PT Djarum.....	15
Gambar 3.3	Gudeg Yogyakarta.....	18
Gambar 3.4	Lauk Gudeg Yogyakarta.....	19
Gambar 3.5	Gudeg Yogyakarta Dalam Kemasan.....	19
Gambar 3.6	Salah Satu Penjual Sate Kere di-Pasar Beringharjo.....	20
Gambar 3.7	Sate Kere yang terbuat dari daging Sapi dan Lemak.....	20
Gambar 3.8	Brongkos Yogyakarta (Telur).....	21
Gambar 3.9	Bahan Baku Brongkos.....	22
Gambar 3.10	Brongkos Komplit Yogyakarta dalam Kemasan.....	22
Gambar 3.11	Sate Klathak Khas Bantul.....	23
Gambar 3.12	Penyajian Mangut Lele.....	24
Gambar 3.13	Mie Lethak.....	25
Gambar 3.14	Tiwul.....	26
Gambar 3.15	Kipo Yogyakarta.....	26
Gambar 3.16	Jadah Tempe.....	27
Gambar 3.17	Oseng Mercon.....	28
Gambar 4.1	Logo yang akan digunakan dalam kampanye.....	42
Gambar 4.2	Contoh Visual yang akan digunakan pada program kampanye.....	44
Gambar 4.3	Warna-warna yang digunakan pada program kampanye.....	45
Gambar 4.4	Desain untuk tahap desire yang sudah diterapkan pada mockup Billboard.....	46
Gambar 4.5	Penempatan poster pada Travel Agent dan Stasiun Kereta Api.....	47
Gambar 4.6	Penempatan Iklan untuk program kampanye tahap Desire pada Marketplace Pegi-peg.com.....	48
Gambar 4.7	Penempatan Iklan untuk program kampanye pada Instagram.....	48
Gambar 4.8	Penempatan desain kampanye tahap Interest pada media koran.....	49
Gambar 4.9	Penempatan desain kampanye tahap Action pada media majalah.....	49
Gambar 4.10	Gimmick yang akan dibagikan kepada masyarakat saat event.....	50

Gambar 4.11	Timeline program kampanye	51
Gambar 4.12	Karya Penulis untuk tahap <i>Awareness</i> dari program kampanye	52
Gambar 4.13	Karya Penulis untuk tahap <i>Interest</i> dari program kampanye	52
Gambar 4.14	Karya Penulis untuk tahap <i>Desire</i> dari program kampanye	53
Gambar 4.15	Karya Penulis untuk tahap <i>Memory</i> dari program kampanye	53
Gambar 4.16	Karya Penulis untuk tahap <i>Action</i> dari program kampanye	54



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A	Rangkuman Kuisisioner	61
Lampiran B	Hasil Wawancara	67
	B.1 Wawancara dengan Disperindag DIY	67
	B.2 Wawancara dengan Penjual Brongkos Yogya	68
	B.3 Wawancara dengan Penjual Sate Kere Yogya	69
Lampiran C	Sketsa	70

