

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang disukai dalam hal wisata. Tidak hanya soal wisata alam, Kuliner pun juga menjadi salah satu tujuan banyak orang Indonesia suka jalan-jalan hingga mencicipin masakan dari berbagai Provinsi. Hal ini juga dapat menambah pesona dari Indonesia itu sendiri. Tidak perlu dipertanyakan lagi, bahwa Indonesia sendiri begitu kaya dengan suku di berbagai wilayah yang membentang dari Sabang hingga Merauke dan beribu-ribu pulau. Sehingga berbagai Kuliner hingga masakan yang berada di Provinsi Jawa Timur banyak juga yang datang dan juga banyak orang yang ingin mencicipin masakan dari Jawa Timur itu sendiri. Sehingga Jawa Timur dikenal memiliki berbagai macam Kuliner yang tak kalah unik dengan pulau Jawa yang lain.

Makanan dan minuman merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industry pariwisata. Berbagai bisnis makanan dan minuman telah memberikan kontribusi sekitar 19,33% dari total penghasilan industry pariwisata khusus-nya yang berasal dari wisatawan dari luar Jawa Timur dan lain sebagainya yang bertadangan ke Jawa Timur agar dapat mencicipi kuliner tradisionalnya langsung. Dengan berkembangnya wisata makanan mendorong masyarakat wisatawan ingin melakukan perjalanan wisata khususnya dalam mencicipi berbagai menu makanan di Jawa Timur. (Dafila, Dhanik, Kun; 2016)

Jawa Timur memiliki potensi besar pada wisata makanan karena memiliki kekayaan etnis dan budaya yang masing-masing memiliki kulinernya tersendiri. Berkembangnya wisata makanan juga merupakan peluang bagi masyarakat Indonesia untuk mengembangkan makanan dan minuman khas Jawa Timur agar dapat dikenal masyarakat Indonesia, khususnya yang bukan dari daerah Jawa Timur, agar dapat meningkatkan daya tarik wisatawan. Pengembangan wisata makanan di dalam negeri dapat meningkatkan perilaku makan dan minum di luar sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat khususnya di perProvinsian. Perilaku mendorong perkembangan objek wisata Kuliner di Jawa Timur juga dapat nilai tersendiri dari berbagai daerah yang luar dari Jawa Timur. (Dafila, Dhanik, Kun; 2016)

Keadaan lingkungan dan sejarah suatu daerah juga mempengaruhi nilai-nilai yang berkembang pada daerah tersebut. Salah satu yang menjadi ciri khas dari sebuah makanan. Kuliner merupakan salah satu bagian yang mengacu pada variasi makanan tradisional, makanan kecil atau snack dan minuman yang mengacu pada identitas regional dan kelompok etnik tertentu. Terdapat banyak ragam makanan yang dikonsumsi sebagai pembeda lingkungan dimana kelompok tersebut tinggal. Keragaman tersebut menyangkut bahan dasar yang tersedia, proses pada saat pengolahan makanan dan hingga pola dan cara mengkonsumsi makanan tersebut, seperti halnya yang terjadi pada masyarakat Indonesia, khususnya Jawa Timur. (Tania dan Wanda; 2015)

Jawa Timur adalah sebuah provinsi di bagian timur Pulau Jawa, Indonesia. Ibu Provinsinya terletak di Provinsi Surabaya dengan luas 47.922 km², dan jumlah penduduk 40.994.515 jiwa (per 2021). Jawa Timur memiliki wilayah terluas di antara 6 provinsi di Pulau dan memiliki jumlah penduduk terbanyak kedua di Indonesia setelah Jawa Barat. Jawa timur berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Selat Bali di Timur, Samudera Hindia di selatan Serta Provinsi Jawa Tengah di barat. Jawa Timur juga merupakan salah satu provinsi yang menawarkan berbagai macam objek wisata yang sangat banyak dikunjungi wisata dari luar Jawa Timur, namun tidak hanya objek wisata, namun Jawa Timur juga menawarkan berabagai macam Kuliner dengan ciri khas berbeda dan berbagai identitas di setiap daerah yang banyak digemari oleh masyarakat.

Makanan khas Jawa Timur yang terkenal di antaranya adalah bakso malang, rawon, dan tahu campur lamongan. Tetapi tidak hanya itu saja melainkan masih banyak makanan khas Jawa Timur yang enak dan lezat seperti pecel, telur gulung, leker dan masih banyak lainnya yang tidak kalah enak. Berbagai macam Kuliner Jawa Timur juga biasanya ada yang pedas, gurih dan manis yang akan menambah cita rasa saat sedang mengkonsumsi makanan tersebut. Jadi jangan heran ketika berkunjung ke Jawa Timur, mereka akan menikmati cita rasa yang berbeda-beda dan juga dapat mengundang selera makan, karena memang Jawa Timur sangat banyak dan beragam dalam soal Kuliner.

Dengan adanya berbagai macam Kuliner yang tersebar di Jawa Timur, maka Kuliner tidak hanya soal makanan, tetapi ada yang namanya seni Kuliner. Seni Kuliner merupakan seni dalam mengelolah suatu makanan hingga menjadi

cantik yang dapat disajikan kepada pelanggan setiap harinya. Tidak hanya itu, seni Kuliner juga termaksud dalam menata, mengkombinasi bumbu, plating, dan brushing di setiap makanan. Metode seperti ini memang dapat mempercantik makanan sehingga banyak pelanggan yang ingin mendatangi rumah makan, warung, atau makanan yang terjual di gerobak tersebut. Kuliner memanglah sangat digemari banyak orang, karena kebanyakan orang memang ingin mencicipi suatu Kuliner mulai dari tampilan, cita rasa, hingga keunikan dari setiap Kuliner itu sendiri.

Merujuk kepada definisi pelestarian produk local, untuk mempertahankan produk local, kita harus dapat melestarikan produk- produk local dengan cara membuat Reels di Instagram, mendokumentasi atau bahkan mempublikasikan guna untuk menyajikan sebuah informasi tentang keberadaan makanan tradisional tersebut. Tidak hanya itu tetapi buku ini dibuat karena dapat digunakan untuk masa depan yang dapat dikenang banyak orang mulai dari domestik hingga generasi yang akan datang. Sehingga ketika wisata dari luar Jawa Timur datang untuk mencicipi Kuliner tradisional dari Jawa Timur, mereka tidak akan kecewa melainkan mereka akan membantu memperkenalkan makanan tersebut ke keluarga mereka yang ada di luar Jawa Timur sana. Maka dari itu kita harus bisa membuat desain buku yang menarik agar kuliner dari Jawa Timur dapat terkenal dari luar Jawa Timur sendiri. (Eliazer; 2019)

Namun pernahkan kita berfikir bagaimana perkembangan Kuliner di Jawa Timur yang berada di tengah pandemi seperti ini. Sebenarnya di era pandemi seperti ini pertumbuhan ekonomi di Jawa Timur sangat melambat yang menyebabkan usaha mikro kecil, dan menengah menurun secara drastis. Di masa pandemi covid-19 ini hampir semua usaha mengalami kontraksi, yang menyebabkan banyak warung hanya buka sebentar atau bahkan ada yang tutup. Ini membuat para usaha mikro kecil dan usaha mikro menengah menyebabkan banyak kerugian. Maka dari itu Langkah agar bisa membuka warung ditengah pandemi seperti ini dapat menerapkan *New Empowerment* pada UMKM. Penggunaan teknologi dapat membantu percepatan pergerakan perekonomian UMKM di Jawa Timur. (Aminy, Fithriasari; 2020)

Tidak hanya mempelajari mengenai Kuliner Jawa Timur, kita juga harus dapat mengerti mengenai “buku”. Buku sendiri memiliki peranan penting bagi pengembang ilmu pengetahuan. Buku merupakan sumber ilmu pengetahuan,

informasi dan hiburan yang dapat diperoleh dari buku. Maka dari itu buku merupakan komponen penting yang harus ada di Lembaga Pendidikan untuk menjadi jembatan antara pembelajaran sebagai proses interaksi antara peserta didik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar.

Kira-kira apa sih persamaan buku pembelajaran dengan buku fotografi. buku pembelajaran merupakan buku yang berisikan banyak teks dengan topik tertentu, sedangkan buku fotografi merupakan buku yang berisikan foto-foto yang terdapat sedikit penjelasan mengenai produk apa yang akan disampaikan kepada audients. Jadi persamaannya dari bukunya tetapi yang membedakannya adalah isi dari buku tersebut, karena setiap buku memiliki fungsi dan tujuannya masing-masing yang dapat memaparkan apa yang ingin kita baca ataupun yang kita cari. (Fokus Indosial;2012)

Dengan pembuatan buku ini, peranan penulis juga sangat dibutuhkan, mulai dari keterampilan kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera desain yang membuat desain buku ini semakin diminatin banyak orang, dan semua orang juga bisa mengenal makanan-makanan tradisional ini. Semakin teknologi maju, semakin banyak juga cara agar kita dapat membuat hasil sebuah foto menjadi bagus dan menarik, kita harus mempelajari mengenai fotografi terlebih dahulu agar dapat mengambil kesimpulan bahwa kita sudah memiliki semua hal agar dapat membuat desain buku ini menarik dan diminati banyak orang, berikut adalah penjelasan mengenai fotografi. (Eliazer; 2019)

Selain mempelajari buku, kita juga harus mengetahui soal fotografi karena buku yang akan kita buat adalah buku fotografi. Fotografi sendiri merupakan alat untuk mengambil gambar dan video. Dalam bahasa Yunani, *photos* yang berarti cahaya dan *graphein* merupakan gambar atau penggambaran. Fotografi bisa dibilang sebuah foto yang menyihir pandangan dunia ke dalam benak manusia. *Photography* bisa dibilang mampu

mevisualisasikan suatu peristiwa ataupun kejadian didalam foto tersebut. Selain itu *photography* mampu menjelaskan makna dari apa yang kita foto karena foto mampu membuat memori kita teringat pada masa kita mengambil gambar tersebut.

Fungsi fotografi adalah sebagai media yang mampu mengingatkan kita pada dokumentasi, seperti pendidikan yang telah kita lalui, foto teman-teman yang membantu kita saat kesusahan didalam materi maupun pengertian yang disampaikan, bisa juga untuk mengekspresikan ungkapan diri, gagasan, perasaan dan lain sebagainya. Lalu fotografi bisa menjadi penjualan atau alternative penjualan seperti mengiklankan poster di media social kita. Namun dari sisi lain fungsi fotografi ialah sebagai pencatatan, kenapa pencatatan, karena foto biasanya mengingatkan kita akan tugas atau deadline yang belum diselesaikan.

Lalu untuk melakukan promosikan makanan, kita memerlukan suatu cara agar membuat gambar tersebut mampu menarik pelanggan untuk datang kedalam restoran ataupun rumah makan yang kecil. Yaitu dengan cara mengantur bagian *ISO*, *Aperture*, dan *Shutter Speed* untuk menghasilkan gambar yang bagus dan pencahayaannya pun dapat optimal dan hasil pengambilan foto kuliner ini dapat selesai ketika kita memahami apa yang kita atur. (Ali; 2019)

Sebagian besar fotografi lebih memilih kepada hal yang berbau mengenai *lifestyle*, *fashion*, *parfume*, *furniture* dan lain sebagainya. Namun untuk *food photography* masih kurang peminatnya, namun berubung sekarang kita sedang dilanda suatu masalah ekonomi dan permasalahan situasi dan kondisi seperti sekarang, maka dari sini kita, mau tidak mau kita pastinya akan memikirkan cara membuka usaha penjualan kecil mulai mencari-cari dari ide mulai dari melihat gambar di pinterst, google, dan lain sebagainya. Ketika kita telah berhasil mencari refrensi dan dapat menghasilkan suatu masakan, yang dapat menghasilkan suatu foto produk dari *food photography* tersebut, maka kita akan lebih senang dan merasa berhasil karena apa yang selama ini kita pelan-pelan cari akhirnya ketemu dan bisa

mencoba membuka usaha kecil-kecil dulu untuk menyalurkan hobby hingga membantu orang yang lagi kesusahan.

Diperlukan moment seperti melakukan semuanya bersama-sama, agar dapat berbagai ilmu dalam membuka bisnis online. Berbagai ilmu dengan cara memotret makanan atau dapat belajar dalam berjualan dapat merekatkan kita dengan anggota rumah. Memasak bersama keluarga bisa juga menghasilkan sesuatu yang menarik misalnya dari membuat konten youtube, memasak, bermain bersama keluarga, atau bahkan sharing mengenai problema masing-masing dan melakukan kegiatan baik, sehingga dapat menghasilkan sebuah keluarga yang harmonis dan setiap kebutuhan ekonomi dan rumah tangga bisa menjadi baik bagi kita, dan bagi orang tua kita, ketika melakukan sesuatu bersama seperti di moment-moment ini.

Berubung Penulis mengambil topic *food photography*, seharusnya Penulis lebih menekankan bahwa setiap gambar yang diambil maupun yang dilihat pastinya berbeda jauh karena, pengambilan gambaran bisa dimomentkan tetapi kalau kita makan atau saat kita lihat pasti berbeda karena pengelihatannya menggunakan keaslian yang kita lihat, tetapi kalau foto kita melihat menggunakan dimensi kamera. Setelah mempelajari mengenai Fotografi, kini penulis dapat mengerti bahwa sebuah foto itu tidak hanya asal jepret, tetapi terdapat berbagai macam teori dan teknik agar mendapatkan hasil yang bagus dan sangat menarik. Tidak hanya teknik pengambilan foto, tetapi teknik pengeditan juga sangat diperhatikan di dalam pembuatan buku agar menghasilkan buku yang bagus dan menarik untuk dimiliki. Dan kesimpulan yang didapat adalah dalam proses desain buku, bukan hanya fotonya yang diperhatikan, tetapi detail mulai dari penggunaan kertas, bahan kertas, warna cover dan detail-detail lain dalam editing yang menghasilkan sebuah buku foto Kuliner ini dengan menarik dan tidak mudah rusak.

Melalui pembuatan buku fotografi makanan legendaris Surabaya ini, penulis ingin membuat buku dengan cara mendesain buku dengan semenarik mungkin dan akan memperkenalkan produk lokal tersebut kepada dalam maupun luar negeri. Dengan membuat buku

Kuliner Legendaris ini dapat mengingatkan kita bahwa di Provinsi Surabaya ini, memang memiliki Kuliner tradisional/ legendaris yang telah menurun penjualan maupun pembelinya. (Eliazer; 2019)

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, maka penulis mengambil indentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Buku wisata Kuliner yang membahas mengenai Jawa Timur belum pernah ada yang memasarkan.
2. Bagaimana visualisasi makanan khas Jawa Timur sebagai media promosi kepada generasi yang akan datang dalam *food photography*?

1.3. Batasan Masalah

Agar pemecahan masalah dapat dijalankan secara efektif dan tepat sasaran, maka diperlukan batasan-batasan masalah sebagai berikut:

1. Penulis membuat buku fotografi wisata Kuliner Jawa Timur sebagai media promosi kepada khalayak menggunakan teknik fotografi.
2. Dalam buku yang akan dibuat, penulis memberikan beberapa referensi berupa makanan yang terjual di warung, restaurant dan yang terjual di gerobak- gerobak yang sudah terkenal lama oleh masyarakat Provinsi Jawa Timur. Di dalam buku yang akan dibuat juga, penulis akan mencantumkan foto dan uraian singkat dari setiap Kuliner rumah makan atau restaurant yang dijadikan referensi.
3. Buku ini juga akan dibuat oleh media pendukung seperti membordir apron, dan jampel, ada juga yang di grafir seperti tempat tissue, tempat tusuk gigi dan spatula agar saat pameran berlangsung semua media pendukung bisa sesuai dengan topik yang telah diangkat dari buku fotografi kuliner Jawa Timur ini.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian, permasalahan yang akan dibahas adalah meliputi hal-hal seperti berikut:

Cara merancang sebuah konsep buku kuliner yang akan mencakup konsep dan wawasan Perancangan Buku Fotografi Kuliner Tradisional yang berasal dari Kabupaten Jawa Timur, dengan kurun usia 10-25 tahun.

1.5. Tujuan dan Luaran Perancangan

Tujuan yang ingin di capai oleh penulis dalam pembuatan buku fotografi Kuliner Jawa Timur, agar dapat menciptakan buku referensi wisata Kuliner sehingga dapat memperkenalkan wisata Kuliner dari Provinsi Jawa Timur kepada masyarakat luar daerah. Selain itu pembuatan buku fotografi ini agar dapat memberikan referensi kepada masyarakat luar Jawa Timur yang berisikan *informasi* alamat, foto, no telepon (jika memungkinkan) dan uraian singkat dari setiap Kuliner dari masing- masing rumah makan. restaurant yang dijadikan referensi,

Selain itu tujuan lain selain ingin memperkenalkan wisata Kuliner Jawa Timur adalah untuk memperkenalkan makanan kita kepada generasi muda yang akan datang dan juga pengambilan gambar akan diambil dengan teknik pengambilan foto yang telah dipelajari. Namun ketika tidak sama persis dengan referensi yang telah dipelajari, dimohon untuk memaklumi karena penulis baru pemula dalam foto dan pembuatan buku tersebut. Foto yang akan diambil akan dapat menunjukkan warna dan identitas visual yang indah agar dapat lebih banyak pengemar dalam buku tersebut. Penataan dari plating yang telah dipersiapkan, juga dapat membantu penulis agar desain buku yang dibuat akan lebih indah dan bahkan tidak sengaja kita juga membantu promosi warung/ gerobak di masa pandemi seperti saat ini.

Kuliner Jawa Timur juga ada beberapa yang belum pernah terpapar/ *ter-publish* di dalam pembuatan buku, misalnya seperti penjualan di gerobak dengan alamat Jl. Panderman, disitu terjual

bakso yang enak dan banyak banget peminatnya, namun bakso tersebut belum pernah terpapar di dalam buku karena jarang orang mengunjungi bakso yang terjual di gerobak tersebut.

Maka dari itu penulis membuat buku Kuliner ini agar dapat memperkenalkan makanan yang jarang dikenalin orang. Untuk makanan yang telah terkenal di Jawa Timur yaitu Rawon Nguling, Rujak Cingur, dan masih banyak lainnya makanan-makanan yang jarang diketahui orang misalnya seperti Bipang, Opak gambir dan beberapa kuliner lainnya. maka dari sini, kita dapat mempresentasikan makanan- makanan yang jarang dikenalin, agar dapat membantu banyak orang dalam berjualan di era-era seperti ini.

Luaran Perancangan dari buku fotografi Kuliner ini adalah dapat dikelompokkan menjadi beberapa kelompok luaran. Desain buku meliputi pra produksi (ide, perancangan dan persiapan), produksi (pelaksanaan), dan pasca produksi (penyelesaian dan penayangan). Penyusunan yang dibagi seperti itu akan memudahkan penulis agar menjadikan yang disusun sebagai sebuah cerita yang utuh dan lengkap yang akan terpapar ke dalam buku fotografi tersebut. Menggabungkan beberapa hasil pengambilan gambar yang sesuai dengan *script* juga dapat memaparkan sebuah cerita foto yang indah dan akan lebih terlihat aesthetic saat dibukukan.

1.6. Tujuan dan Target Perancangan

Tujuan dan target dari perancangan buku fotografi Kuliner ini dibuat agar dapat memberikan ilmu sekaligus hiburan bagi pengunjung maupun peminat fotografi. mewujudkan suatu gambaran juga dapat menjadi ikon yang dapat dikenal oleh masyarakat serta memiliki daya tarik yang kuat dan sebagai bangunan komersial.

Berdasarkan rumusan masalah yang telah terpapar, maka tujuan dari perencanaan buku ini agar dapat mempresentasikan dan mempertahankan produk yang mereka jual sehingga dapat membantu UMKM mereka dikala pandemi seperti ini. Perancangan akan mulai diambil dengan pembuatan *script* atau persiapan untuk

mencatat apa saja yang akan diambil, kemudian setelah *script* selesai diambil. Selanjutnya berkonsultasi terlebih dahulu sebelum terjun kedalam pengambilan gambar. Setelah disetujui maka kita dapat mengambil berbagai macam kebutuhan foto yang diperlukan dan yang terakhir adalah proses editing dan konsultasi lagi sebelum dijadikan pembukuan.

a) Media Utama

Dalam perancangan buku fotografi kuliner tradisional Jawa Timur ini, diperlukan berapa jumlah foto yang akan diambil, berapa halaman buku yang akan dibuat atau dipublikasikan kepada audiens dan isi cerita yang terdapat pada isi buku tersebut. Tidak hanya soal pengambilan gambar, jumlah halaman, isi dan penutup, tetapi kita harus memahami mengenai apa yang akan kita tulis didalam buku tersebut, dan apa yang akan kita ingin tunjukkan kepada semua orang, maka dari itu saat kita ingin memahami dan mempublish apa yang akan kita buat, kita harus selalu *research* melalui internet, mencari berbagai macam referensi dan perbanyak konsultasi agar buku yang dibuat akan sesuai dengan standar yang diberikan.

Dalam pembuatan buku tersebut, penulis akan membuat buku fotografi kuliner dengan jumlah 100 foto dan sekitar 50 halaman untuk pembuatan buku fotografi kuliner tersebut. Untuk buku fotografi kuliner tersebut penulis akan mengambil sekitar 20 Kuliner dan setiap Kuliner akan diambil sekitar 5 foto yang berisi tentang makanan tersebut. Mengenai pengambilan gambar yang sekitar 20 kuliner dan 5 foto setiap kulinernya akan berisikan tentang sedikit raian singkat dari setiap kuliner rumah makan atau restaurant yang dijadikan referensi.

b) Media Pendukung

Merancang buku visual fotografi yang berasal dari Jawa Timur dapat memberikan *informasi* kepada generasi muda yang akan mendatang, juga dapat mengeksplorasi tradisi yang berada di Jawa Timur, dapat membantu kita mengenal Jawa Timur tidak hanya

memiliki tradisi dan budaya, tetapi mulai dari jenis makanan, jenis cita rasa dan makanan tradisional yang memang sudah melegenda di Jawa Timur tersebut.

Media pendukung dari buku fotografi ini mengarah kearah jenis kuliner yang tradisional, seperti membuat desain yang sesuai dengan topik yang akan diambil. Missal dapat menggunakan apron dan jampel lalu di bordir dengan desain yang telah dibuat, atau juga dapat meng-grafir spatula kayu dengan tulisan atau desain yang telah diangkat, jadi untuk media pendukungnya kira-kira seperti itu. Agar dapat melaksanakan pembuatan desain buku fotografi tersebut, penulis akan mencari *informasi* mulai dari internet, social media, atau juga bisa langsung untuk melakukan pengambilan foto. Tidak hanya mencari *informasi*, ketika kita sudah mendapatkan *informasi* tersebut, maka penulis akan segera meringkas semua penjelasan agar dapat dimengerti oleh pembaca maupun generasi muda yang akan mendatang.

1.7. Manfaat Perancangan

Berdasarkan tujuan perancangan di atas, maka dapat diharapkan perancangan ini memiliki dampak positif mau langsung ataupun tidak langsung secara *online* maupun secara *offline*. Selain nilai positif yang dapat diambil semoga dapat *feedback* yang baik dari segi pembaca buku ini dan dari segi pembaca di Sosial Media. Manfaat perancangan ini terbagi menjadi dua yaitu sebagai berikut:

1.7.1. Manfaat Praktis

Manfaat praktis dari pembuatan buku ini diharapkan dapat diaplikasikan menjadi media promosi bagi generasi muda yang akan datang atau bisa juga untuk memperkenalkan Pariwisata yang diluar dari Jawa Timur. Pembuatan buku ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan pengetahuan akan makanan-makanan tradisional khas Jawa Timur, agar lebih mengenal nilai-nilai produk yang ada di Jawa Timur itu sendiri.

a) Manfaat bagi Mahasiswa

Semoga perancangan buku fotografi ini dapat membantu mahasiswa lebih efektif dalam kegiatan apapun, karena buku ini juga dapat diakses melalui handphone, sehingga dengan adanya buku secara digital dapat menghibur kita dalam beberapa foto Kuliner tersebut. Dan bahkan terdapat sedikit penjelasan singkat mengenai sejarah dari warung atau restaurant yang dijadikan sebagai referensi yang akan telah diterapkan dalam bentuk pdf.

b) Manfaat bagi Target Audiens

Targetnya agar *Food Photography* dapat menjadi buku panduan wisata Kuliner bagi orang yang dari luar Jawa Timur dan bagi generasi muda yang akan mendatang.

c) Manfaat bagi Universitas Ma Chung

Dengan pengambilan materi ini, semoga foto Penulis dapat menjadi referensi- referensi pengajar untuk tahun-tahun yang akan mendatang dan menjadi sumber- sumber ilmu baru dalam perancangan buku ini.

1.7.2. Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis dari pembuatan buku ini diharapkan dapat dijadikan rujukan bagi para peneliti yang meneliti tentang teknik fotografi yang khususnya bidang *food photography*. Serta dari pembuatan buku ini diharapkan sebagai referensi bagi peneliti lainnya yang akan melakukan penelitian terhadap potensi wisata Kuliner Jawa Timur dan dapat dilestarikan dan diperkenalkan kepada orang yang diluar Jawa Timur maupun generasi muda yang akan mendatang.

Manfaat lainnya dari pembuatan buku ini adalah dapat

menambah pengetahuan umum akan produk-produk local dalam bidang Kuliner khususnya Jawa Timur. Dari pembuatan buku ini penulis bisa menjadikan sebagai refrensi bagi peneliti yang akan melakukan penelitian khususnya makanan tradisional dalam perancangan komunikasi visual dalam bentuk buku.