

(Artikel Penelitian/Ulasan)

Pengenalan Makanan Khas Kota Surabaya Melalui Media Buku Ilustrasi sebagai Upaya Pelestarian Budaya Lokal

Aulia Lillah Violita^{1*}, Aris Sutejo², dan Widyasari³

¹²³UPN Veteran Jawa Timur, Jl. Rungkut Madya, Gunung Anyar, Surabaya, Jawa Timur 60294

Email : 21052010049@student.upnjatim.ac.id, aris.dkv@upnjatim.ac.id, widyasari.dkv@upnjatim.ac.id

* Penulis : Aulia Lillah

Abstract: Surabaya is one of Indonesia's metropolitan cities with a rich culinary heritage characterized by distinctive flavors and high cultural value. However, with the passage of time and the influence of globalization, traditional Surabaya cuisine has become less familiar, especially among the younger generation. This study aims to reintroduce Surabaya's signature dishes through illustrated books as an effort to preserve local culture. The methods used include literature study, field observation, and interviews with sources related to Surabaya cuisine. The result is an illustrated book that features various traditional foods such as rujak cingur, lontong balap, tahu tek, sate kelapa, and semanggi, presented in an attractive and informative visual format. Through this illustrated book, it is hoped that readers will not only learn about the diversity of Surabaya's cuisine, but also understand the cultural values contained within it, thereby fostering a sense of pride and awareness to preserve the local culinary heritage.

Keywords: Surabaya; traditional foods; illustrated book; local culture

Abstrak: Surabaya adalah salah satu kota metropolitan di Indonesia yang memiliki kekayaan kuliner khas dengan cita rasa dan nilai budaya yang tinggi. Namun, seiring berkembangnya zaman dan pengaruh globalisasi, keberadaan makanan tradisional Surabaya mulai kurang dikenal, terutama oleh generasi muda. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan kembali makanan khas Kota Surabaya melalui media buku ilustrasi sebagai upaya pelestarian budaya lokal. Metode yang digunakan meliputi studi literatur, observasi lapangan, serta wawancara dengan narasumber terkait kuliner Surabaya. Hasil perancangan berupa buku ilustrasi yang menampilkan berbagai makanan khas seperti rujak cingur, lontong balap, tahu tek, sate kelapa, dan semanggi, disajikan dengan visual yang menarik dan informatif. Melalui media buku ilustrasi ini, diharapkan pembaca tidak hanya mengenal keanekaragaman kuliner Surabaya, tetapi juga memahami nilai budaya yang terkandung di dalamnya, sehingga dapat menumbuhkan rasa bangga dan kesadaran untuk melestarikan warisan kuliner lokal.

Kata kunci: surabaya; makanan khas; buku ilustrasi; budaya lokal

Diterima: 25 Oktober 2025

Direvisi: 28 Oktober 2025

Diterima: 30 Oktober 2025

Diterbitkan: 30 Januari 2026

Versi sekarang: Januari 2026



Hak cipta: © 2025 oleh penulis.
Diserahkan untuk kemungkinan publikasi akses terbuka berdasarkan syarat dan ketentuan lisensi Creative Commons Attribution (CC BY SA) (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>)

1. Pendahuluan

Sebagai salah satu kota metropolitan terbesar di Indonesia, Surabaya, memiliki kekayaan kuliner yang menjadi bagian penting dari identitas budayanya. Beragam makanan khas seperti rujak cingur, lontong balap, tahu tek, semanggi, dan sate kelapa tidak hanya dikenal karena cita rasanya yang khas, tetapi juga karena nilai sejarah dan filosofi yang terkandung di dalamnya. Setiap hidangan mencerminkan kebiasaan, karakter, dan kearifan lokal masyarakat Surabaya yang terbentuk dari perpaduan budaya Jawa, Madura, dan Tionghoa. Namun, di tengah pesatnya arus modernisasi dan pengaruh kuliner global, eksistensi makanan tradisional Surabaya mulai terpinggirkan, khususnya pada anak muda yang sudah terbiasa dengan makanan cepat saji dan tren kuliner baru.

Untuk itu, diperlukan upaya pelestarian budaya lokal melalui media yang mampu menarik perhatian dan memudahkan pemahaman. Buku ilustrasi menjadi salah satu media yang efektif karena dapat menyajikan informasi dengan visual menarik serta narasi edukatif yang mudah dipahami oleh berbagai kalangan. Melalui perancangan buku ilustrasi tentang makanan khas Kota Surabaya, diharapkan masyarakat, terutama kalangan muda agar mampu memahami dan menghargai lebih dalam kekayaan kuliner daerahnya. Selain berfungsi sebagai sarana edukasi, buku ini juga berperan sebagai media pelestarian yang menumbuhkan kesadaran akan nilai-nilai budaya lokal di tengah arus perubahan zaman.

2. Tinjauan Literatur

Makanan tradisional merupakan salah satu bentuk ekspresi budaya yang mencerminkan identitas, nilai, dan sejarah suatu daerah. Menurut Suyono (2018), kuliner lokal tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi simbol sosial yang merepresentasikan kearifan lokal masyarakatnya. Di Surabaya, makanan khas seperti rujak cingur, tahu tek, semanggi, lontong balap, dan sate kelapa memiliki karakteristik tersendiri yang menunjukkan perpaduan budaya Jawa, Madura, dan Tionghoa.

Buku ilustrasi merupakan media komunikasi visual yang menggabungkan elemen teks dan gambar untuk menyampaikan pesan secara menarik dan mudah dipahami. Menurut Lan-kow, Ritchie, & Crooks (2017), visual storytelling mampu meningkatkan daya tarik dan pemahaman pembaca terhadap suatu informasi.

Pelestarian budaya lokal merupakan upaya mempertahankan nilai-nilai, tradisi, dan warisan daerah agar tidak punah. Menurut Priyanto (2019), pelestarian budaya dapat dilakukan melalui media visual yang menarik dan berkelanjutan.

3. Metode

Studi ini menerapkan metode kualitatif dengan pendekatan bersifat deskriptif. Dengan Tujuan metode ini untuk memahami dan menggambarkan secara mendalam bentuk, makna, serta potensi pelestarian budaya yang terkandung dalam makanan khas Kota Surabaya. Proses penelitian dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu studi literatur, observasi lapangan, wawancara, dan analisis visual.

Tahap studi literatur dilakukan untuk menelusuri bermacam sumber seperti buku, jurnal, dan artikel yang membahas kuliner tradisional Surabaya, teori desain buku ilustrasi, serta strategi komunikasi visual dalam pelestarian budaya. Selanjutnya, tahap observasi lapangan dilakukan dengan mengunjungi beberapa lokasi kuliner khas Surabaya seperti kawasan Tunjungan, Pasar Atom, dan sentra makanan tradisional di daerah Wonokromo. Observasi ini bertujuan untuk memahami secara langsung proses penyajian, bahan, dan ciri khas dari setiap makanan.

Selain itu, dilakukan wawancara mendalam dengan narasumber yang berkompeten, seperti penjual makanan tradisional, pelaku kuliner lokal, dan akademisi di bidang sejarah atau budaya Surabaya, guna memperoleh informasi autentik tentang asal-usul, filosofi, serta makna sosial dari makanan khas tersebut. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dan diolah menjadi konten visual dan naratif dalam bentuk buku ilustrasi.

Tahap akhir adalah perancangan buku ilustrasi, yang meliputi proses pembuatan konsep visual, sketsa, ilustrasi akhir, tata letak, serta penulisan teks pendukung. Prinsip desain seperti tipografi, komposisi warna, dan ilustrasi kontekstual diterapkan agar buku menariknya tidak hanya secara visual tetapi juga bisa menyampaikan pesan budaya secara efektif. Hasil akhir diharapkan menjadi media edukatif dan representatif dalam mengenalkan serta melestarikan kuliner khas Kota Surabaya.

4. Hasil dan Pembahasan

Hasil dari penelitian ini berupa perancangan buku ilustrasi bertema makanan khas Kota Surabaya yang berfungsi sebagai media edukasi dan pelestarian budaya lokal. Buku ini berjudul "Surabaya Punya Rasa" dan menampilkan enam makanan khas yang merepresentasikan kekayaan kuliner kota ini, yaitu rujak cingur, lontong balap, tahu tek, semanggi, sate kelapa, dan sate karak. Setiap bab buku menampilkan ilustrasi utama berupa visual makanan dengan gaya semi-realis yang dikombinasikan dengan narasi ringan berisi sejarah, bahan, cara penyajian, serta nilai budaya di balik setiap hidangan. Pendekatan visual ini dipilih untuk menarik

minat pembaca muda sekaligus mempertahankan unsur tradisional yang melekat pada kuliner Surabaya.

Dari hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa sebagian besar masyarakat muda di Surabaya mengenal nama makanan khasnya, namun belum memahami asal-usul maupun filosofi di baliknya. Hal ini menunjukkan perlunya media yang mampu menyampaikan informasi budaya secara menarik dan mudah dicerna. Buku ilustrasi dipilih karena memiliki kekuatan visual storytelling yang mampu menumbuhkan rasa kedekatan emosional pembaca terhadap konten budaya. Menurut teori komunikasi visual, ilustrasi berperan penting dalam menghidupkan pesan, membantu pembaca memahami konteks, dan memperkuat daya ingat terhadap informasi (Lankow et al., 2017).

Secara visual, desain buku menggunakan palet warna hangat seperti merah bata, coklat, dan krem untuk menciptakan nuansa khas Surabaya yang hangat dan membumi. Tipografi yang digunakan bergaya modern namun tetap memiliki sentuhan klasik agar sesuai dengan tema tradisional. Tata letak dibuat dinamis dengan perpaduan teks dan ilustrasi agar pembaca tidak mudah bosan. Buku ini juga menampilkan elemen-elemen pendukung seperti ornamen khas Surabaya dan ilustrasi suasana pasar tradisional untuk memperkuat konteks budaya. Berikut beberapa contoh hasil gambar ilustrasi realis yang akan digunakan di dalam buku, untuk menyamakan hampir dengan tampilan aslinya.



Gambar 1. Ilustrasi Tahu tek



Gambar 2. Ilustrasi lontong balap

Melalui buku ilustrasi ini, pembaca tidak hanya disuguhkan visual yang menarik, tetapi juga diajak untuk memahami nilai dan cerita yang terkandung dalam setiap makanan. Proses membaca menjadi pengalaman edukatif dan emosional yang memperkenalkan kembali jati diri Surabaya melalui kulinernya. Dengan demikian, hasil perancangan ini dapat berfungsi sebagai media pelestarian budaya lokal yang relevan dengan gaya hidup modern dan dapat digunakan dalam kegiatan pendidikan, promosi wisata, maupun dokumentasi budaya.



Gambar 3. Cover buku “Surabaya Punya Rasa”

5. Kesimpulan

Perancangan buku ilustrasi 'Surabaya Punya Rasa' merupakan upaya pelestarian budaya lokal melalui media visual yang informatif. Buku ini memperkenalkan enam makanan khas Surabaya sebagai identitas budaya masyarakatnya. Proses penelitian yang melibatkan studi literatur, observasi, dan wawancara menghasilkan data autentik mengenai asal-usul dan makna tiap makanan. Buku ilustrasi terbukti efektif sebagai sarana edukasi dan dokumentasi budaya.

Untuk pengembangan selanjutnya, perlu dilakukan eksplorasi lebih luas terhadap kuliner dari berbagai wilayah di Surabaya dan kolaborasi dengan pelaku UMKM, dinas pariwisata, serta lembaga pendidikan. Pembuatan versi digital interaktif juga dapat menjadi inovasi agar pesan pelestarian budaya tersampaikan lebih luas.

Pendanaan: Penelitian ini tidak menerima pendanaan eksternal

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih untuk semua orang yang sudah terlibat memberikan dukungan dan bantuan dalam proses penelitian serta penyusunan jurnal ini

Konflik Kepentingan: “Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan dalam penelitian ini.”

Referensi

- [1] Hidayat, R. (2021). Visualisasi Nilai Budaya Lokal dalam Desain Buku Ilustrasi. *Jurnal Desain Komunikasi Visual*, 9(2), 112–123.
- [2] Lankow, J., Ritchie, J., & Crooks, R. (2017). *Infographics: The Power of Visual Storytelling*. New Jersey: Wiley.
- [3] Mulyani, S. (2020). Kuliner Tradisional sebagai Identitas Budaya dan Daya Tarik Wisata Lokal. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 5(1), 45–56.
- [4] Priyanto, I. (2019). Peran Media Visual dalam Pelestarian Budaya Daerah di Era Digital. *Jurnal Seni dan Desain*, 14(3), 88–97.
- [5] Suyono, A. (2018). *Makna Sosial dalam Makanan Tradisional Jawa Timur*. Surabaya: Pustaka Adiwarna.
- [6] Wulandari, D., & Nugroho, T. (2022). Desain Buku Ilustrasi sebagai Media Edukasi Budaya untuk Anak. *Jurnal Ilmu Desain dan Kreativitas*, 7(1), 25–37.
- [7] Yuliani, E. (2023). Strategi Komunikasi Visual dalam Pelestarian Kuliner Tradisional. *Jurnal Desain & Budaya*, 11(2), 59–70.
- [8] Zain, H. (2020). Perancangan Buku Ilustrasi Interaktif sebagai Media Pelestarian Budaya Lokal. *Jurnal Humaniora dan Desain*, 6(2), 134–142.