

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Fotografi

I Komang Sudarmo berpendapat bahwa Fotografi berasal dari bahasa Inggris yaitu "Photographic". Kata ini terdiri dari dua unsur kata "Photo" dan "Graphic" (I Komang Sudarmo 2014: 3), Photo yang artinya foto atau potret dan kata graphic yang artinya tulisan dengan atau tentang gambar dalam kamus besar Bahasa Indonesia fotografi merupakan seni dan proses penghasilan gambar dengan cahaya pada film atau permukaan yang dipeka. Jadi dalam proses pembuatan foto oleh seorang fotografer selain bisa memotret diharapkan memiliki rasa seni terhadap karya yang akan ditampilkan. Fotografi dapat juga diartikan sebagai bahasa gambar, yakni hasil terakhir dari bentuk tertua dari komunikasi percetakan. Berbeda dengan kata-kata yang diungkapkan atau ditulis, bahasa gambar adalah bentuk komunikasi yang dapat dipahami oleh seluruh dunia.

Sifat utama dari fotografi adalah sangat otentik dalam artian gambar yang dihasilkan dari kenyataan atau bisa dikatakan sebagai laporan pandangan mata. Sifat inilah yang menyebabkan pemotretan lebih meyakinkan daripada ribuan kata-kata dan dapat memberikan kekuatan serta keyakinan yang tidak dapat ditemukan pada bentuk komunikasi apapun. Menurut Feininger dan I Komang Sudarmo bahwa, tujuan fotografi dibagi kedalam 6 bidang sebagai berikut (Feininger dan I Komang Sudarmo, 2014 : 4)

- a. Penerangan, yaitu fotografi bertujuan untuk mendidik atau memungkinkan untuk mengambil keputusan yang benar, seperti

pemotretan untuk dokumen, surat kabar buku petunjuk dari gambar-gambar yang dipakai untuk pendidikan.

- b. Informasi yang mempunyai tujuan tertentu, yaitu gambar pada perdagangan dan periklanan serta propaganda politik termasuk dalam bidang ini. Tujuannya agar tampak cemerlang dan lebih merangsang. Sasarannya adalah untuk menjual barang, jasa, atau gagasan.
- c. Penemuan, karena kamera dalam banyak bidang lebih unggul daripada mata maka dapatlah dikatakan bahwa pemotretan dapat dikatakan untuk penemuan. Misalnya pemotretan di bidang riset dan pemotretan jarak jauh, sudut-sangat lebar dan pemotretan berkecepatan tinggi, tujuan gambar semacam ini adalah untuk memperluas pandangan cakrawala intelek, serta memperkaya taraf hidup.
- d. Pencatatan, pemotretan memungkinkan adanya alat yang paling sederhana dan paling murah untuk pengabdian kenyataan dalam bentuk gambar. Gambar katalog memproduksi seni, mikrofilm dokumenter, buku-buku, foto pengenalan, dan pemotretan dokumen tertentu tergolong dalam corak.
- e. Hiburan, pemotretan memungkinkan adanya sumber hiburan yang tak terbatas untuk kesenangan, misalnya pemotretan amatir dengan objek yang lucu, foto perjalanan, majalah bergambar, dan buku gambar halus.
- f. Pengungkapan pribadi, orang-orang berbakat dan penuh daya cipta yang jumlahnya semakin banyak berpendapat bahwa pemotretan adalah alat yang murah untuk pengungkapan pribadi. Gambar-gambar itu, ia dapat

mengutarakan pendapatnya mengenai jagad perasaan, gagasan, dan pikiran mereka.

B. Kuliner

Minta Harsana menjelaskan bahwa wisata kuliner adalah kegiatan perjalanan atau sebagian dari kegiatan tersebut yang dilakukan secara sukarela dan bersifat sementara untuk menikmati makanan atau minuman khas. Hal ini dapat diartikan juga bahwa kegiatan manusia yang melakukan perjalanan dengan destinasi suatu tempat guna memperoleh atau menikmati makanan atau minuman khas yang hanya dapat dijumpai di daerah tersebut (Minta Harsana (2008:27). Wisata kuliner yang berasal dari istilah *food tourism* didefinisikan sebagai “*visitation to primary and secondary food producers, food festivals, restaurants, and specific location for which food testing and or experiencing the attributes of specialist food production region are the primary motivating factor for travel*”. Jika diterjemahkan ke dalam bahasa Indonesia yaitu kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen pertama maupun produsen kedua dari suatu bahan makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau juga untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah yang merupakan motivasi utama seseorang untuk melakukan perjalanan wisata (Hall dan Mitchel, 2003: 9-10). Senada dengan definisi tersebut, *The Ministry of Tourism, Culture and Recreation* dan *The Wine Council of Ontario* dalam Hall dan Mitchel (2003:10) menyatakan bahwa wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah. perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman atau

sekedar mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman. serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.

1. Definisi Kuliner

Kuliner adalah suatu bagian hidup yang erat kaitannya dengan konsumsi makanan sehari-hari karena setiap orang memerlukan makanan sebagai sumber energi. Mulai dari makanan yang sederhana hingga makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua makanan tersebut, membutuhkan pengolahan yang berkualitas dan bergizi. Sebenarnya kuliner merupakan bagian/sub dari esensi gastronomi. Sementara istilah kuliner itu sendiri adalah masakan atau dalam bahasa Indonesia mempunyai sinonim/arti yang sama dengan istilah *cuisine*. Secara harafiah, kuliner adalah kata yang biasa digunakan untuk merujuk pada sesuatu yang berhubungan dengan memasak atau profesi kuliner. Profesi kuliner sendiri dapat diartikan profesi untuk memasak atau mempersiapkan produk makanan, seperti jurumasa, management restaurant, ahli penata diet, ahli gizi dan sebagainya. Produk makanan merupakan hasil proses pengolahan bahan mentah menjadi makanan siap dihidangkan melalui kegiatan memasak.

2. Definisi Wisata Kuliner

Berikut adalah definisi dari Wisata Kuliner :

- Wisata kuliner adalah tempat yang dimana menyediakan berbagai fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang dibangun untuk rekreasi,

relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Daya tarik utama dari wisata kuliner adalah produk makanan.

- Wisata kuliner adalah suatu perjalanan yang di dalamnya meliputi kegiatan mengonsumsi makanan lokal dari suatu daerah. Wisata kuliner juga merupakan perjalanan dengan tujuan utamanya adalah menikmati makanan dan minuman dan atau mengunjungi suatu kegiatan kuliner, seperti sekolah memasak, mengunjungi pusat industri makanan dan minuman, serta untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ketika mengonsumsi makanan dan minuman.
- Wisata Kuliner merupakan suatu kunjungan ke suatu tempat yang merupakan produsen dari suatu makanan, festival makanan, restoran, dan lokasi-lokasi khusus untuk mencoba rasa dari makanan dan atau untuk memperoleh pengalaman yang didapat dari makanan khas suatu daerah.

3. Sejarah Perkembangan Wisata Kuliner

Saat ini kuliner memiliki potensi cukup besar. Laporan Dinas Perindustrian dan Perdagangan kota, bisnis oleh-oleh di jalanan saat ini mengalami kenaikan sebesar 20%-25%. Pertumbuhan ekonomi secara umum hanya mengalami kenaikan dengan kisaran 3%. Karena itu pakar ekonomi optimis dalam tahun-tahun ke depan, pusat jajanan akan semakin cerah. Kini kegiatan masak-memasak tidak dipandang sebagai pekerjaan rumah tangga. Tidak harus perempuan yang meracik berbagai bumbu dan sayuran. Kesuksesan para

pebisnis di bidang kuliner membuka celah baru bagi para peminat kuliner dan calon wirausahawan yang bergerak di bidang makanan atau minuman. Kata-kata “Wisata Kuliner” dengan sendirinya membuktikan bahwa segala hal yang berhubungan dengan masak-memasak dan kuliner mendapat perhatian tersendiri di kalangan masyarakat. Beragam acara televisi dan artikel majalah berlomba-lomba membahas segala yang unik tentang kuliner. Banyak anak muda yang awalnya menganggap masak memasak hanya sekedar hobi, kini mulai tergugah untuk terjun mendalami ilmu memasak secara akademis. Namun, selain dipengaruhi oleh tren itu sendiri, banyak juga yang berpandangan bahwa peluang bisnis kuliner sangat menjanjikan. Tren masak-memasak tidak terlepas dari pergeseran nilai budaya yang berhubungan dengan gender. Dapur dahulu selalu diidentikkan dengan pekerjaan perempuan, kini telah berubah haluan seiring dengan pergeseran nilai tersebut dan hal ini malah diidealisasikan dan dikonstruksi secara sosial. Pekerjaan rumah tangga yakni masak-memasak tidak hanya menjadi milik perempuan, lelaki juga tidak sedikit yang tertarik dengan kegiatan memasak.

Selain itu, wisata kuliner merupakan industri pariwisata yang relatif baru. Berkembang mulai tahun 2011, ketika Erik Wolf mengesahkan berdirinya *International Culinary Tourism Association (ICTA)*. *ICTA* menawarkan beragam program terkait wisata kuliner yang mengutamakan pendidikan dan pelatihan. Awal 2007, *ICTA* mulai menyediakan berbagai layanan konsultasi wisata kuliner, terutama untuk solusi terhadap peningkatan permintaan kuliner

pada industri pariwisata, selain pemberian konsultasi pada bidang kepemimpinan dalam pengembangan dan pemasaran wisata kuliner.

4. Sejarah Perkembangan Kuliner Indonesia

Masakan Indonesia terkenal kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah rempah dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi / adat khas Indonesia. Adapula pengaruh seni kuliner yang berasal dari India, Tiongkok, Timur Tengah, dan Eropa melalui suatu perdagangan. Setiap daerah memiliki cita rasa tersendiri dikarenakan tradisi kuliner yang berbeda-beda. Awal abad Masehi, jalur perdagangan tidak lagi melewati jalur darat (jalur sutera) tetapi beralih ke jalur laut, sehingga secara tidak langsung perdagangan antara Cina dan India melewati selat Malaka. Untuk itu, Indonesia ikut berperan aktif dalam perdagangan tersebut. Akibat hubungan dagang tersebut, maka terjadilah kontak atau hubungan antara Indonesia dengan India serta Indonesia dengan Cina. Hal inilah yang menjadi salah satu penyebab masuknya budaya India ataupun budaya Cina ke Indonesia dan menghasilkan lintas budaya, khususnya dari segi kuliner.

Pada awalnya, budaya dan masakan India yang sangat berpengaruh di Indonesia contohnya ada pada penggunaan bumbu-bumbu seperti jinten, ketumbar, jahe, dan kare yang sering disajikan dengan santan. Setelah itu, pengaruh pedagang dari Arab pun ikut memperkaya masakan Indonesia seperti masakan sate yang terinspirasi dari masakan arab yaitu Kebab, begitu juga halnya dengan masakan yang menggunakan daging kambing. Tidak hanya pedagang Arab, para pedagang dari Cina juga membawa bahan pangan dari

negara mereka seperti mi, kacang kedelai, dan berbagai macam sayuran. Kolonisasi oleh bangsa Belanda memperkenalkan cita rasa baru dan bahan pangan seperti lada yang berasal dari Meksiko, kacang dari Amerika untuk bumbu sate dan gado-gado. Singkong dari Karibia dan kentang dari Amerika Selatan. Tak hanya itu, bermacam-macam sayuran seperti kubis, kembang kol, kacang panjang, wortel, dan jagung diimpor masuk ke Indonesia sehingga menciptakan berbagai macam masakan baru.

Pengaruh India terhadap masakan Nusantara dapat ditelusuri lewat hubungan antara Kesultanan Mughal di India dengan Aceh sekitar abad 15 hingga abad 16. Beberapa pengaruh Mughal diduga dapat ditemukan dalam masakan pedas dan bersantan. Terdapat dua pendapat tentang asal-usul rasa pedas. Pertama, berasal dari cabai yang dibawa oleh bangsa Portugis ke Mughal hingga sampai ke Nusantara. Kedua, orang India telah mengenal cabai jauh sebelum bangsa Portugis datang. Para pedagang Spanyol dan Portugis membawa berbagai bahan makanan dari benua Amerika jauh sebelum Belanda berhasil menguasai Indonesia. Masakan Indonesia dengan pengaruh India diduga terdapat dalam megana atau cacahan sayur nangka yang dapat ditemui di daerah Pekalongan, Wonosobo, dan Temanggung. Masakan ini berasal dari wilayah-wilayah bekas daerah kerajaan Hindu awal di Jawa, yaitu Kalingga. Pada masa lalu, Kerajaan Sunda dan kemudian Kesultanan Banten terkenal di seluruh dunia sebagai penghasil utama lada hitam dengan kualitas terbaik. Kemaharajaan bahari seperti Sriwijaya dan Majapahit juga berkembang dan makmur berkat perdagangan rempah-rempah antara pulau rempah Maluku di

Nusantara dengan India dan China. Kemudian VOC juga meraih keuntungan besar dari perdagangan rempah dunia. Kegemaran orang Indonesia akan makanan pedas semakin diperkaya dengan diperkenalkannya cabai dari benua Amerika oleh pedagang Spanyol sejak abad ke-16. Sejak saat itu, sambal menjadi bagian penting dalam masakan Indonesia. Sepanjang sejarahnya, Indonesia telah terlibat dalam perdagangan dunia berkat lokasi dan sumber daya alamnya dalam menghasilkan bahan-bahan makanan yang berkualitas. Sebagai contoh, bahan makanan berbahan dasar dari kedelai seperti variasi tahu dan tempe, dianggap sebagai penemuan asli Jawa yang merupakan adaptasi lokal dari fermentasi kedelai. Jenis lainnya dari makanan hasil fermentasi jamur yaitu oncom. Serta yang tak terlupakan adalah rempah-rempah yang dimiliki oleh setiap olahan makanan khas Indonesia menjadi kekuatan dan kunci utamanya. Termahsyur diseluruh dunia sebagai "Pulau Rempah-rempah", kepulauan Maluku menyumbangkan tanaman rempah aslinya bagi seni kuliner dunia. Rempah atau bumbu seperti pala, kapulaga, cengkeh, laos adalah tanaman asli Indonesia sementara lada hitam, kunyit, sereh, bawang merah, kayu manis, kemiri, ketumbar, dan asam jawa diperkenalkan dari India sebagaimana jahe, daun bawang, dan bawang putih yang diperkenalkan dari China. Tanaman bumbu dari benua Asia itu telah dikembangkan sejak zaman dahulu kala dan telah menjadi bagian integral seni kuliner Indonesia.

5. Fungsi dan Tujuan Wisata Kuliner

Seiring dunia kuliner kini mulai berkembang, kompetisi di antara tempat tujuan wisata, kebudayaan lokal menjadi hal yang berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik turis, khususnya dalam bidang kuliner. Berikut peran penting dalam industri wisata kuliner :

- Menjadi pusat pengalaman berwisata bagi wisatawan. Dari sudut pandang wisatawan, makanan dengan identitas lokal setara dengan perjalanan mengelilingi museum dan monumen seperti pada kebiasaan wisatawan.
- Menjadi pembentuk identitas baru untuk masyarakat era *pascamodern* sebagai elemen dari identitas dan representasi budaya lokal.
- Sebagai produk wisata budaya kreatif yang bisa lebih memperkenalkan berbagai makanan/kuliner dari berbagai daerah di nusantara.
- Pelestarian dalam bidang kuliner di Indonesia ini harus dilakukan untuk memelihara, memanfaatkan serta mengembangkan kuliner Indonesia. Kita harus memelihara dengan cara menjaga kuliner Nusantara sebagaimana aslinya dalam berbagai literatur dari penyajian dengan beragam komponen rasa, bentuk dan tekstur. Selain itu, perlu ada upaya dalam memanfaatkannya terkait dengan kebutuhan tertentu, disertai dengan mengembangkan kuliner Nusantara dengan menambah dan memperkaya ide atau gagasan baru sehingga dapat dipromosikan ke mancanegara dengan harapan dapat menarik minat wisatawan domestik dan wisatawan mancanegara sebagai salah satu daya tarik pariwisata

dan salah satu subsektor ekonomi kreatif, serta dalam meningkatkan citra Indonesia.

C. Food Photography

Food Photography atau fotografi makanan merupakan pengambilan gambar dari produk makanan untuk digunakan dalam keperluan tertentu seperti iklan atau promosi atau yang lainnya. Food fotografi atau foto makanan bukanlah perkara adu cantik *lighting* dan properti, ataupun adu pintar memainkan komposisi dan *angle*. *food fotografi* atau memotret makanan adalah bagaimana sebuah foto bisa mencapai tujuan pemotretannya dan inilah satu-satunya hal yang harus dikejar.

1. *Food fotografi* dibedakan menjadi beberapa jenis, yaitu sebagai berikut (Riana Ambarsari, 2015:10):

a. Foto Produk

Foto produk bertujuan untuk kepentingan komersial atau iklan. Termasuk dalam jenis ini yaitu foto untuk brosur, kemasan, katalog, banner, *restaurant menu item* dan iklan.

b. Foto Editorial

Foto Editorial adalah foto makanan non iklan atau foto-foto yang mengiringi artikel jenis ini merupakan foto-foto untuk resep, baik dalam bentuk buku resep, majalah, booklet, kalender, dan lain-lain. Foto ini ditampilkan alami dengan editing minimal. Tujuan dari foto editorial yaitu mengkomunikasikan sebuah resep atau menu kepada pembaca.

c. *Food Blog*

Ini adalah jenis foto makanan yang memberikan ruang seluas-luasnya kepada kreatifitas, selera, dan gaya artistik. Fotografer bebas membuat konsep, membentuk cerita, menciptakan foto artistik, bereksperimen dalam berbagai gaya dan properti, mengikuti kontes *online*, dan bebas berceloteh mengenai proses belajar dan proses kreatifnya.

d. *Stock Photos*

Ini adalah jenis foto yang dikumpulkan oleh seorang fotografer sebagai *stock* fotonya sendiri, lalu menjualnya melalui berbagai media. Namun cara yang lebih efisien yaitu bergabung dengan agen *stock* foto. Biasanya seseorang membeli foto kepada agen-agen foto dengan tujuan untuk digunakan dalam presentasi, poster, artikel lepas, brosur perjalanan, iklan, dan lain-lain.

e. *Step By Step Photos*

Tidak banyak fotografer yang bersedia untuk memotret foto *step by step*. Hal ini dikarenakan prosesnya yang rumit, durasi yang bisa sangat panjang, dan jumlah foto yang bisa sampai lima kali jumlah foto resep biasa.

2. Unsur-unsur yang Harus Diperhatikan dalam *Food Photography* perlu memperhatikan beberapa hal, yaitu sebagai berikut:

a. Tentang bayangan

Bayangan pada makanan tidak untuk dihilangkan namun dilembutkan.

Bayangan menciptakan dimensi. Terang gelap yang pas akan membuat tekstur menjadi hidup seolah dapat teraba dilidah. Hindari bayangan

terlalu keras yang terlihat dari garis bayangan yang terlalu jelas kontras karena dapat mengganggu titik perhatian.

b. *Framing with props*

Riana Ambarsari (2015: 97) pemisah yang cantik yaitu ketika makanan dialasi, dibungkus, diwadahi, dengan properti pendukung, ini memisahkannya dari elemen lain. Membuatnya menarik perhatian, menonjol dan mencegahnya terlihat tercampur dengan elemen lain. Hal ini bisa juga dinamakan layering atau pelapisan. Layering yaitu separation yang didramatisir, framing yang dibawa ke tingkatan baru.

c. *Tentang Styling*

Seorang *food stylist* seringkali harus mengubah bentuk atau tampilan *props* yang biasa menjadi tidak biasa dengan pengecatan, pengguntingan, dan lain sebagainya. Seorang *food stylist* yang bagus umumnya memiliki keterampilan *crafting* serta cita rasa artistik grafis yang kuat.

3. *Penataan dan Peralatan dalam food photography*

Nicole S. Young (2002: 94), terdapat beberapa teknik untuk menata makanan yang akan difoto. Teknik tersebut yaitu:

a. *Menambah volume*

Jika jumlah makanan yang akan difoto hanya sedikit, sedangkan wadahnya lebih besar, makanan tersebut seringkali tidak terlihat sehingga perlu penambahan *volume* makanan atau mengganti wadah dengan wadah yang lebih kecil.

b. Menggunakan hiasan

Menambahkan hiasan pada makanan yang akan difoto dapat mempercantik tampilan makanan tersebut selain itu hiasan juga membantu dalam menciptakan titik fokus.

c. Menjaganya tetap nyata

Tampilan makanan tidak harus selalu sempurna, tetesan dan remah-remah yang ditaburkan, atau sendok yang ditusukkan dalam makanan akan membuat tampilan makanan tampak lebih nyata.

4. Selain itu Nicole S.Young (2002: 106), menuliskan hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penataan perlengkapan yaitu:

a. Relevansi dan kesederhanaan

Saat menambahkan benda yang akan digunakan untuk melengkapi foto makanan perlu diperhatikan bahwa benda tersebut bukanlah pengalih perhatian dari objek utama yakni makanan. Jadi benda yang digunakan sebagai *props* merupakan benda yang sederhana dan sesuai dengan makanannya.

b. Piring dan aksesoris

Pemilihan piring perlu disesuaikan dengan warna makanan, dan ukuran piring perlu disesuaikan dengan jumlah makanannya.

c. Tekstil dan tekstur

Menambahkan tekstur dalam sebuah foto adalah cara yang baik untuk memberikan rasa kedalaman dan realisme pada sebuah foto.

Memberikan tekstur dalam sebuah foto dapat dengan menggunakan tekstil seperti kain serbet, taplak, atau bagian meja itu sendiri.

D. PROMOSI

1. Pengertian Promosi

Kata “Promosi” berasal dari bahasa latin, yaitu *Promovera (Promotion)* yang dalam bahasa Inggris diterjemahkan: *to move forward advance*, dimana terjemahan secara fungsional sasaran promosi adalah merangsang pembelian di tempat, (*immediately stimulating purchase*). Betapapun bagusya suatu produk/jasa yang akan ditawarkan kepada konsumen, bila konsumen tidak pernah mengetahui produk tersebut. Promosi pada hakekatnya adalah semua kegiatan yang dimaksudkan untuk menyampaikan/mengkomunikasikan suatu produk/jasa kepada sasaran, untuk memberi informasi tentang keistimewaan kegunaan, dan yang paling penting adalah tentang keberadaan, sehingga akan mengubah sikap ataupun untuk mendorong orang/konsumen bertindak. Adapun definisi promosi menurut E.Jerome Mc. Carthy (2006: 318) *promotion is communication information between seller and buyer to influence attitude and behavior*. Jika di terjemahkan ke dalam bahasa Indonesia adalah promosi suatu informasi komunikasi antara penjual dan pembeli untuk mempengaruhi sikap dan kelakuan. Menurut Basu Swasta (2002: 237), promosi diartikan informasi atau persuasi satu arah yang dibuat untuk mengarahkan seseorang atau organisasi kepada tindakan yang menciptakan pertukaran dalam pemasaran.

Jadi promosi dapat disimpulkan promosi adalah kegiatan yang dilakukan oleh perusahaan untuk mengkomunikasikan produk ataupun jasa secara satu

arah kepada pasar perusahaan untuk menginformasikan keunggulan, kegunaan, ataupun eksistensinya yang bertujuan mempengaruhi pasar, dengan tujuan akhir pembelian ataupun penggunaan oleh konsumen.

2. Fungsi Promosi

Terence A. Shimp (2000: 7) promosi memiliki lima fungsi yang sangat penting bagi suatu perusahaan/lembaga. Kelima fungsi tersebut dijabarkan sebagai berikut:

a. *Informing* (memberi informasi)

Promosi membuat konsumen sadar akan produk-produk baru, mendidik mereka tentang berbagai fitur dan manfaat merek, serta memfasilitasi penciptaan citra sebuah perusahaan yang menghasilkan produk atau jasa. Promosi menampilkan peran informasi bernilai lainnya, baik untuk merek yang diiklankan maupun konsumennya dengan mengajarkan manfaat-manfaat baru dari merek yang telah ada.

b. *Persuading* (membujuk)

Media promosi atau iklan yang baik akan mampu mempersuasi pelanggan untuk mencoba produk dan jasa yang ditawarkan. Terkadang persuasi berbentuk mempengaruhi permintaan primer, yakni menciptakan permintaan bagi keseluruhan kategori produk. Lebih sering, promosi berupaya untuk membangun permintaan sekunder, permintaan bagi mereka perusahaan yang spesifik.

c. *Reminding* (mengingat)

Iklan menjaga agar merek perusahaan tetap segar dalam ingatan konsumen. Saat kebutuhan, yang berhubungan dengan produk dan jasa yang diiklankan, dampak promosi di masa lalu memungkinkan merek pengiklan hadir di benak konsumen.

d. *Adding value* (memberikan nilai tambah)

Periklanan memberi nilai tambah pada merek dengan mempengaruhi persepsi konsumen. Periklanan yang efektif menyebabkan merek dipandang lebih elegan, lebih bergengsi, dan bisa lebih unggul dari tawaran pesaing.

e. *Assisting* (mendampingi)

Periklanan merupakan salah satu alat promosi. Promosi membantu perwakilan penjualan. Iklan mengawasi proses penjualan produk-produk perusahaan dan memberikan pendahuluan yang bernilai bagi wiraniaga sebelum melakukan kontak personal dengan para pelanggan yang prospektif. Upaya waktu, dan biaya periklanan dapat dihemat karena lebih sedikit waktu yang diperlukan untuk memberi informasi kepada prospek tentang keistimewaan dan keunggulan barang jasa. Terlebih lagi, iklan melegitimasi atau membuat apa yang dinyatakan klaim oleh perwakilan penjual lebih kredibel (*Advertensi, Personal Selling, Sales Promotion* dan *publicity, Taberpin*).

E. Sejarah Singkat Kota Solo

Kotamadya Surakarta atau yang lebih dikenal dengan nama Solo adalah nama sebuah kota di Jawa Tengah, Indonesia. Surakarta berbatasan dengan Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Boyolali di sebelah utara, Kabupaten Karanganyar dan Kabupaten Sukoharjo di sebelah timur, Kabupaten Sukoharjo di sebelah selatan, dan Kabupaten Sukoharjo dan Kabupaten Karanganyar di sebelah barat. Sisi timur kota ini dilalui oleh sungai yang termasyur yaitu Bengawan Solo, dan menjadi inspirasi bagi terciptanya lagu dengan judul yang sama oleh Gesang. Kota Solo berada di dataran rendah dengan tinggi kurang dari 92 meter diatas permukaan air laut, yang berarti lebih rendah atau hampir sama tingginya dengan permukaan Bengawan Solo dan dilalui beberapa sungai yaitu Kali Pepe dan Kali Jenes yang semuanya bermuara di Bengawan Solo. Kotamadya Surakarta terletak diantara: 110 45' 15' – 110 45' 35' Bujur Timur: 70 36' - 70 56' Lintang Selatan.

Sejarah Kota Solo, dahulu oleh seorang kyai bernama kyai Solo. Dahulu Solo merupakan Kota kecil di tengah hutan, Surakarta merupakan ibukota dari Surakarta. Kota Solo merupakan salah satu pusat kerajaan dan kebudayaan tertua di Jawa. Dahulu pusat Kota Solo berada di Kartasura merupakan Kerajaan pecahan dari Kerajaan Mataram Yogyakarta, tapi setelah terjadinya pemberontakan yang dilakukan oleh orang-orang tionghoa tahun 1742 kerajaan mataram mengalami kehancuran, sehingga raja Paku Buwono II menyingkir ke Ponorogo. Berkat bantuan VOC pemberontakan dapat di tumpas tapi keraton di

Kartasura sudah hancur. Lantas dibangunlah Keraton baru di desa kecil yang bernama Sala 20 km ke arah selatan-timur dari Kartasura. Pada 1745 lahirlah perjanjian Giyanti (13 Februari 1755), yang membagi Kerajaan Mataram menjadi Kasunanan Surakarta dengan rajanya Paku Buwono II, dan kasultanan Yogyakarta dengan rajanya Hamengkubuwono I. Jauh sebelum berpindahnya Keraton Kartasura, sebenarnya nama dusun Sala (sekarang Solo) sudah lebih dahulu ada. Ketika zaman Kerajaan Pajang pun dusun itu telah sering disebut-sebut. Bahkan malah sudah dikenal. Pada saat itu, ketika masih belum menjadi Kuthapraja Keraton Surakarta, sebenarnya wilayah dari Dusun Sala juga sudah cukup luas. Referensi yang demikian, maka usia Dusun Sala sebenarnya sudah mencapai 4-5 ratusan tahun. Hal ini menurut sejarah yang ada, Keraton Pajang itu sudah ada sejak abad ke-16 atau tahun 1500-an Masehi.

Namun yang terjadi sekarang, hari jadi Kota Solo justru diperingati dengan berpijak pada kepindahan Keraton Kartasura ke dusun Sala pada 17 Februari 1745. Maka pada tanggal itulah Kota Solo memperingati hari jadinya. Hal itu terkait dengan yang disampaikan oleh Sri Ingkang Sinuwun Kanjeng Susuhunan Paku Buwono II pada 17 Februari 1745 yang jatuh pada hari Rabu Kliwon tersebut. Sejak saat itu meminta Dusun Sala untuk diganti namanya menjadi Surakarta Hadiningrat. Meskipun bukan ibukota propinsi, namun Surakarta berstatus sebagai Kota besar dan menjadi salah satu Kota terpenting di Indonesia dikarenakan masyarakatnya mempunyai karakter yang kuat, yaitu lembut dalam bahasa, tingkah laku, serta tutur kata di samping masih mempertahankan kehidupan tradisi dan budayanya.

1. Potensi Wisata Kuliner Kota Solo

Jika bicara tentang wisata kuliner berbeda dengan jenis-jenis wisata yang sudah ada. Wisata yang satu ini benar-benar mendewakan makanan sebagai pengganti pemandangan ataupun pemandangan yang biasanya ada di satu obyek wisata. Mengikuti wisata ini tentunya akan menambah pengetahuan tentang keanekaragaman makanan yang ada di Kota Solo khususnya, serta di Indonesia pada umumnya. Wisatawan juga dapat melihat proses pembuatan makanan maupun cara penyajiannya secara langsung baik yang dibuat secara tradisional maupun secara modern. Pada masa kini wisata kuliner mulai diperhitungkan dalam dunia pariwisata karena memiliki nilai jual. Wisata kuliner Kota Solo memiliki ciri khas tersendiri dari pada daerah lain, hal ini terlihat dari semakin dicarinya makanan-makanan khas Kota Solo oleh para wisatawan yang datang ke Kota Solo. Hal tersebut menjadi aset yang harus bisa kita lestarikan maupun kita jaga, serta dimanfaatkan untuk kepentingan pariwisata.

2. Daya Tarik Wisata Kuliner Khas Solo

Kawasan wisata Kota Surakarta atau yang dikenal sebagai kota Solo memiliki potensi pariwisata yang besar dan memiliki ciri khas tersendiri. Dari setiap daerah memiliki daya tarik wisata tersendiri yang dapat menarik wisatawan dari dalam maupun luar negeri yang kemudian dapat mendatangkan devisa. Surakarta sebagai Kota budaya memiliki keunikan yang mampu menarik wisatawan karena sebagai tempat wisata budaya dan belanja, Solo juga terkenal sebagai tempatnya wisata kuliner. Keberadaan Keraton Kasunanan dan Keraton

Mangkunegaran yang notabene menjadi pusat kebudayaan Jawa, sedikit banyak menjadi kontributor terpeliharanya adat istiadat, budaya dan perilaku termasuk di dalamnya pengolahan makanan.

Wisata kuliner di Kota Solo keberadaannya atas inisiatif masyarakat Kota Solo sendiri bukan atas kemauan pemerintah yang bertujuan untuk lebih meningkatkan, melestarikan, dan mengembangkan makanan-makanan tradisional yang telah hilang dan punah seiring perkembangan jaman. Daya tarik wisata kuliner makanan khas Solo adalah makanan berselera lembut dan tidak tajam bumbunya. Selain itu berbagai macam jenis makanan baik yang tradisional maupun modern dapat ditemui dan memiliki keunikan yang tidak dimiliki oleh daerah lain. Makanan manis banyak digemari dan menjadi oleh-oleh khas daerah Solo. Banyak berbagai variasi makanan khasnya yang tersaji baik secara tradisional maupun modern. Karena itu, Kota Solo menjadi gudangnya makanan enak sebab di hampir semua tempat makan memiliki kekhasan rasa maupun penampilannya. Bukan rahasia lagi kalau makanan dan jajanan khas Solo kini digemari banyak orang termasuk dari luar daerah. Bahkan wisatawan luar negeri juga menyukai. Hal ini juga ditunjang dengan harga yang relatif terjangkau. Sejak dulu Solo dikenal sebagai surganya para penikmat makanan yang enak-enak. Tidak mengherankan juga, kalau sebagian pendatang atau wisatawan yang berkunjung ke Solo tidak ingin melawatkan diri untuk memanjakan lidah dengan berbagai makanan maupun minuman khas yang ada di Kota Solo.

3. Makanan Khas Kota Solo

Dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* dijelaskan bahwa makanan adalah segala sesuatu yang dimakan, seperti panganan, lauk pauk, kue. Sementara tradisioanal diartikan sebagai sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh pada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Secara keseluruhan makanan tradisional dapat diartikan segala sesuatu yang boleh dimakan seperti panganan, lauk-pauk, kue yang pengolahan dan penyajiannya selalu merujuk pada adat kebiasaan yang ada secara turun temurun. Selain itu Khas memiliki arti dalam *Kamus Besar Bahasa Indonesia* adalah khusus atau teristimewa. Bagi masyarakat kotk Solo dan sekitarnya makanan bukan hanya merupakan komoditi dunia fisik tetapi juga dunia metafisika. Dengan kata lain, makanan mempunyai dua fungsi yaitu sebagai pemenuhan kebutuhan fisik dan pada perkembangan selanjutnya digunakan untuk kepentingan religius yang berupa sesaji. Baik untuk memenuhi fungsinya sebagai pemenuhan fisik maupun kepentingan religius, dalam penyajiannya, makanan tradisional ini dapat digolongkan menjadi makanan pokok dan makanan ringan. Kedua golongan makanan ini cukup beragam jenisnya, baik bahan dasarnya maupun makanan hasil olahannya.

Wisata kuliner yang ada di kota Solo masih berpegang teguh pada makanan dan minuman tradisional yang bersumber kepada Keraton Kasunanan dan Keraton Mangkunegaran. Tetapi yang datang mengunjungi Kota Bengawan ini tidak sedikit jumlahnya. Uniknyapunya pula jenis makanan di kota Solo luar biasa

banyaknya. Di kota ini bukan masalah pedagang mencari pembeli, namun pembeli yang mencari pedagang berikut ini adalah jenis makanan-makanan khas yang hanya ada di kota Solo:

a. Nasi Liwet

Pada dasarnya nasi liwet adalah beras yang dimasak dengan santan dan kaldu ayam sehingga hasil akhirnya membuat nasi semakin gurih dan lezat. Kemudian, nasi tersebut dicampur dengan sayur jipang (labu siam) yang dimasak pedas. Kemudian disajikan dengan tambahan telur pindang rebus, suwiran daging ayam, kumut (kuah santan yang dikentalkan), sering juga ditambah usus ayam, hati-ampela ayam, maupun bagian-bagian ayam. selain itu juga ditambahkan tahu tempe bacem atau rambak kulit sapi sebagai pelengkap. Tempat yang dipakai menggunakan daun pisang dengan dipincuk.

b. Tengkleng Solo

Tengkleng berbahan dasar tulang belulang kambing dengan sedikit daging yang masih menempel. Sajian tengkleng serupa gulai kambing. Bedanya yang dijual bukan potongan daging, melainkan potongan tulang kaki atau kepala kambing dengan sedikit daging yang masih menempel. Kuah gulai kambing juga cukup pekat dengan santan yang kental, sedangkan kuah tengkleng tidak sepekat gulai kambing. Ada juga yang tidak menggunakan santan. Bumbu utamanya adalah santan, dimasak atau digulai dengan bumbu-bumbu tradisional lainnya seperti jahe, kunyit, lengkuas, ketumbar, gula merah, bawang merah, bawang putih,

serta bumbu-bumbu lainnya. Sebagai lauk pelengkap diberi sate usus, sate jeroan, otak, dan bagian organ kambing lainnya yang digulai bersama-sama tulang-tulang. Keasyikan memakan tengkleng yaitu disajikan secara panas dengan kuah yang banyak.

c. Timlo Solo

Timlo Sastro merupakan makanan khas kota Solo Semacam sup, tetapi dengan bahan yang berbeda. Berbeda dengan makanan sejenis yang dimiliki oleh daerah lain, Timlo Solo tidak menggunakan soun dan jamur merang. Sajian berupa potongan hati ampela ayam ditambah irisan sosis dan telur pindang manis disiram kuah kaldu bening yang segar dan disajikan panas. Semangkuk timlo panas, dimakan bersama nasi putih yang ditaburi bawang dan ditemani segelas es jeruk.

d. Cabuk Rambak

Namanya pasti aneh, Cabuk Rambak. Jenis makanan dengan bahan dasar ketupat disertai dengan bumbu wijen yang dicampur santan kelapa, cabai, bawang putih, kemiri, gula merah, dan daun jeruk. Itu pula yang menjadi makanan khas ini, selain itu yang menjadi istimewa yaitu Karak, sejenis kerupuk dari bahan beras yang menjadi ciri khas makanan ini, menjadikan kenikmatan tersendiri. Orang Solo menyebut rambak untuk makanan yang di beberapa tempat lain disebut kerupuk. Maka, kata rambak pada nama makanan ini memang berasal dari karak yang melengkapi makanan cabuk rambak. Penyajian Cabuk Rambak dengan cara dipincuk (daun pisang yang dilipat) dan ketupat yang dipotong kecil-

kecil kemudian di atasnya dibubuhi bumbu cabuk. Untuk menikmatinya tidak dengan sendok atau garpu melainkan dengan lidi yang dipotong kecil.

e. Bestik Solo

Bestik adalah penjelmaan dari kata Bahasa Inggris *Beef Steak*. Berbeda dengan makanan *Beef Steak*, dalam bestik Solo bukan hanya daging sapi sebagai bahan utama, melainkan organ sapi atau ayam yang diolah dengan cara ditumis dan disajikan dengan kuah semur yang manis. Organ sapi yang biasa diolah adalah lidah sedangkan untuk ayam adalah brutu (bagian belakang dekat ekor ayam) serta uritan. Hidangan ini juga disajikan dengan pelengkap seperti kentang goreng dan wortel yang dicampur dalam kuah daging.

f. Gudeg Ceker

Gudeg Ceker merupakan salah satu makanan yang paling dicari oleh wisatawan, makanan berbahan dasar dari nangka muda, dengan bumbu utamanya seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, lengkuas, serta bumbu-bumbu lainnya dan beberapa bumbu tradisional. Disajikan dengan ditambahkan telur pindang manis, krecek (kulit sapi yang dikeringkan dan disambal goreng pedas) serta daging ayam, dengan keistimewaan sendiri. Keistimewaan pada gudeg ini yaitu pada makanan pelengkapnya berupa cakar ayam yang diolah dengan bumbu opor ayam.

g. Sate Buntel

Sate buntel adalah sate yang terbuat dari daging kambing yang dicincang lalu diberi bumbu bawang dan merica kemudian dibuntel (dibungkus) dengan lemak kambing. Setelah itu dimakan bersama kecap, irisan cabe rawit, bawang merah, irisan kol dan tomat.

h. Dawet Selasih

Dawet selasi merupakan salah satu minuman khas dari Solo yang memiliki ciri khas dalam pengolahannya. Minuman ini berisi berbagai olahan khas seperti selasih, cendol, beras ketan, dan beras tape ketan. Dalam penyajiannya bahan-bahan tadi ditaruh dalam sebuah mangkuk kecil yang diguyur dengan santan manis yang sudah direbus. Minuman ini cocok sekali dinikmati dengan ditambahkan es. Selain itu juga cocok sebagai minuman penutup.

i. Wedang Dongo

Didengar dari namanya minuman ini sangat aneh karena bila diterjemahkan ke Bahasa Indonesia, maka menjadi minuman berdoa. Tapi perlu diketahui minuman ini terdiri dari kacang tanah yang digoreng sangrai, beras ketan, dan kolang-kaling yang disajikan dalam sebuah mangkuk kecil dengan diguyur dengan kuah. Kuah minuman ini terbuat dari air yang direbus dengan jahe dan ditambahkan gula jawa sebagai pemanisnya. Minuman ini cocok sebagai penghangat tubuh di malam hari. Setelah di telusuri ternyata banyak sekali makanan khas Solo mulai dari lauk pauk, makanan basah, makanan kering hingga berbagai jenis minuman tradisional. Bahkan banyak pula makanan maupun minuman

tradisional yang telah hilang ataupun tergusur oleh jaman. Dengan adanya makanan dan minuman khas tradisional ini dapat menjadi keunggulan Kota Solo. Tinggal bagaimana Pemerintah Kota Surakarta dan pihak-pihak yang terkait mengelola sehingga menjadi aset pariwisata Kota Surakarta yang dapat menarik para wisatawan.

j. Serabi Solo

Serabi solo berbeda dengan serabi di daerah lain. Jajanan ini tidak dimakan bersama kuah santan yang manis. Karena rasanya sendiri sudah manis dan gurih. Serabi solo terbuat dari adonan tepung beras, gula pasir, dan santan. Serabi solo berbentuk bulat seperti piring dengan kerak disekelilingnya. Serabi solo biasanya di beri irisan nangka, dan lain sebagainya.

k. Gempol Pleret

Gempol pleret terbuat dari tepung beras kasar yang dibuat bulatan-bulatan berdiameter sekitar 1,5 cm. Bulatan ini kemudian disiram dengan kuah santan dan gula kelapa.

l. Sate Kere

Sate tempe gembus (ampas pembuatan tahu) ditambah jerohan sapi, seperti paru, limpa hati, iso, torpedo, ginjal, babat. Bumbu untuk menyantapnya terbuat dari kacang yang tidak terlalu banyak sehingga terasa lebih ringan.