

**PERANCANGAN BUKU VISUAL
KULINER NEGERI LOMBOK**

TUGAS AKHIR



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memenuhi Kebulatan Studi
Jenjang Strata Satu (S1) Program Studi Desain Komunikasi Visual
Pada Universitas Bumigora

Oleh :

**IHSAN RAMADHAN
1509520016**

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
FAKULTAS TEKNIK DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS BUMIGORA
MATARAM
2019**

**PERANCANGAN BUKU VISUAL
KULINER NEGERI LOMBOK**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memenuhi Kebulatan Studi
Jenjang Strata Satu (S1) Program Studi Desain Komunikasi Visual
Pada Universitas Bumigora





UNIVERSITAS BUMIGORA

FAKULTAS TEKNIK DAN KESEHATAN

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

Jln. Ismail Marzuki, Cakranegara, Mataram
Telp/fax (0370)-638369 | WhatsApp 0859-3615-9726 | Email: univ.bumigora@gmail.com
www.universitasbumigora.ac.id

TUGAS AKHIR

JUDUL : Perancangan Buku Visual Kuliner Negeri Lombok

NAMA : Ihsan Ramadhan

NIM : 1509520016

NPM : 15.8.349.60.20.9.5.0016

PROGRAM STUDI : Desain Komunikasi Visual

JENJANG : Strata Satu (S1)

DIUJIKAN : 23 Juli 2019

Menyetujui,

Sandy Justitia Putra, M.A
Pembimbing I

Christofer Satria, M.Sn
Pembimbing II

Tanggal Menyetujui : 19/08/19

Tanggal Menyetujui : 19/08/19

Telah diterima dan disetujui sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Akademik Sarjana Desain (S.Ds)

Mengetahui :

I Nyoman Yoga Sumadewa, M.Sn
Ketua Program Studi S1 Desain Komunikasi Visual

Tanggal Mengetahui :

**PERANCANGAN BUKU VISUAL
KULINER NEGERI LOMBOK**

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memenuhi Kebulatan Studi
Jenjang Strata Satu (S1) Program Studi Desain Komunikasi Visual
Pada Universitas Bumigora

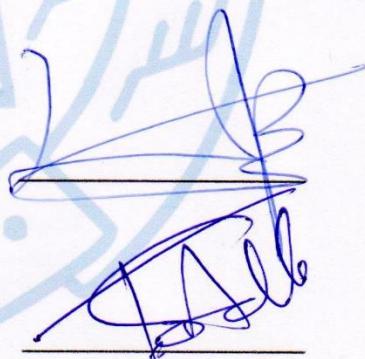
Oleh :

**IHSAN RAMADHAN
1509520016**

Disetujui oleh Penguji :

1. **SUNARDY KASIM, M.Sn**
NIK. 15.6.233

2. **I NYOMAN YOGA SUMADEWA, M.Sn**
NIK. 17.6.297



KATA PENGANTAR

Dengan nama Allah Yang Maha Pemurah lagi Maha Penyayang. Penulis panjatkan puji syukur dan terimakasih yang sebesar-besarnya atas rahmat, nikmat, kebahagiaan serta seluruh anugerah yang berbentuk apapun yang telah dilimpahkan kepada seluruh hamba-hamba-Nya. Dengan segala rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Perancangan Buku Visual Kuliner Negeri Lombok”**.

Dengan selesainya skripsi ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah banyak membantu dalam penyelesaian skripsi ini. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Ir. Anthony Anggrawan, MT., Ph.D. selaku Rektor Universitas Bumigora.
2. Ibu Ni Gusti Ayu Dasriani, M.Kom, selaku Wakil Rektor I Universitas Bumigora.
3. Bapak Ahmat Adil, M.Sc, selaku Dekan Fakultas Teknik dan Kesehatan.
4. Bapak I Nyoman Yoga Sumadewa, M.Sn selaku Ketua Program Studi S1 Desain Komunikasi Visual.
5. Bapak Sandi Justitia Putra, M.A, selaku Dosen Pembimbing Utama dalam mengerjakan skripsi ini.
6. Bapak Christopher Satria, M.Sn, selaku Dosen Pembimbing II dalam mengerjakan skripsi ini
7. Bapak dan Ibu Dosen yang telah memberikan ilmu selama dalam perkuliahan.
8. Tak terlupakan, Orang Tua dan Keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan moril dan dukungan materi.
9. Teman-teman seperjuangan Desain Komunikasi Visual angkatan 2015 yang selalu membantu memberikan semangat.
10. Terima kasih kepada Bapak R. Fanny Printi Ardhi, S.Sn., M.Sn, sebagai dosen mata kuliah DKV 1-5 yang membantu dan membimbing penulis dalam

perancangan awal tugas akhir ini sehingga penulis mampu menemukan dasar permasalahan dan menyelesaiakannya.

Penulis sebagai manusia biasa, menyadari dengan sepenuhnya bahwa dalam penulisan skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan, maka penulis senantiasa mengharapkan teguran, kritik serta saran yang sifatnya membangun untuk dapat lebih sempurnanya pembuatan skripsi atau sejenisnya pada masa-masa yang akan datang. Akhirnya penulis berharap semoga tulisan ini bermanfaat bagi semua pihak.

Mataram, Agustus 2019

Penulis



UNIVERSITAS BUMIGORA

FAKULTAS TEKNIK DAN KESEHATAN

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

Jln. Ismail Marzuki, Cakranegara, Mataram

Telp/fax (0370)-638369 | Whatsapp 0859-3615-9726 | Email: univ.bumigora@gmail.com

www.universitasbumigora.ac.id

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini:

Nama : Ihsan Ramadhan
NIM : 1509520016
Program Studi : Desain Komunikasi Visual

Menyatakan bahwa Tugas Akhir yang berjudul:

PERANCANGAN BUKU VISUAL KULINER NEGERI LOMBOK

Benar-benar merupakan hasil karya pribadi dan seluruh sumber yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Mataram, Agustus 2019

Ihsan Ramadhan
NIM. 1509520016

IZIN PENGGUNAAN

Skripsi ini merupakan syarat kelulusan pada Program Studi S1 Desain Komunikasi Visual Universitas Bumigora, dengan ini penulis setuju jika Tugas Akhir ini digandakan (diduplikasi) baik sebagian maupun seluruhnya, ataupun dikembangkan untuk kepentingan akademis yang disetujui oleh pembimbing penulis, Ketua Program Studi, Dekan Fakultas Teknik dan Kesehatan..

Untuk dimaklumi, bahwa menduplikasi, mempublikasikan atau menggunakan skripsi ini, maupun bagian-bagiannya dengan tujuan komersial / keuntungan finansial, tidak diizinkan tanpa adanya izin tertulis dari Universitas Bumigora. Jika hal ini dilanggar maka Universitas Bumigora akan memberikan sanksi sesuai dengan hukum yang berlaku

Penghargaan akademis terkait isi dari skripsi ini adalah pada penulis dan Universitas Bumigora.

Permintaan izin untuk menduplikasi atau menggunakan materi dari skripsi ini baik sebagian maupun seluruhnya harus ditujukan pada:

Dekan Fakultas Teknik dan Kesehatan
Ketua Program Studi S1 Desain Komunikasi Visual
Universitas Bumigora

ABSTRAK

Nusa Tenggara Barat adalah salah satu provinsi di Negara Kesatuan Republik Indonesia yang memiliki dua kepulauan besar yaitu Pulau Lombok dan Pulau Sumbawa dengan pusat pemerintahan yang berada di Kota Mataram, Lombok. Pulau Lombok sebagai ibukota provinsi memiliki kuliner tradisional yang beranekaragam dan memiliki keunikan tersendiri, contohnya adalah Ares yang berbahan dasar pelepas atau kedebong pisang yang masih muda. Namun, terdapat permasalahan lain dibalik keanekaragaman kuliner tradisional di Pulau Lombok yaitu kurangnya pengetahuan generasi muda mengenai kuliner tradisional di Pulau Lombok.

Tujuan dari perancangan ini adalah untuk membuat sebuah buku kuliner tradisional yang membahas tentang kuliner tradisional di Pulau Lombok.

Perancangan ini menggunakan metode *design thinking* guna mendapatkan solusi pemecahan masalah yang tepat dalam merancang karya. terdapat dua media yaitu media primer buku visual kuliner tradisional dan media sekunder yaitu x-banner dan merchandise. Dengan perancangan buku visual kuliner tradisional ini diharapkan dapat menarik minat generasi muda untuk mau mempelajari dan melestarikan kuliner tradisional daerahnya.

Kata-kata kunci : *Buku Visual, Panduan, Tradisional, Lombok*

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI

KATA PENGANTAR	i
LEMBAR PERSYARATAN KEASLIAN	iii
IZIN PENGGUNAAN	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Perancangan	3
1.4. Tujuan Perancangan	3
1.5. Manfaat Perancangan	4
1.5.1. Bagi Penulis	4
1.5.2. Bagi Mahasiswa.....	4
1.5.3. Bagi Masyarakat Luas	4
1.5.4. Bagi Dunia Literasi Indonesia	4
1.5.5. Bagi Target Audiens	4
1.6. Metode Perancangan.....	4
1.6.1. Penelitian	4
a. Data Primer	5
b. Data Sekunder.....	5
1.6.2. Pengumpulan Data.....	6
a. Kuisisioner.....	6
b. Wawancara	7
1.7. Metode Analisa Data	7
1.7.1. Pendekatan Kuantitatif	7
1.7.2. Pendekatan Kualitatif	8
1.7.3. 5W + 1H	8
1.8. Sistematika Perancangan	9

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Teori Subjek	10
2.1.1. Pengertian Buku.....	10
2.1.2. Jenis-Jenis Buku	10
2.1.3. Layout Buku	13

2.1.4. Pengertian Fotografi	15
2.1.5. Fotografi Makanan.....	20
2.1.6. Estetika	20
2.1.7. Semiotika	21
2.2. Teori Objek.....	22
2.2.1. Kuliner Tradisional.....	22

BAB III

DATA DAN ANALISIS

3.1. Data.....	24
3.1.1. Kuliner Tradisional	24
a. Kelaq Lik-Lik	24
b. Koyon	25
c. Olah-Olah	27
d. Pes Tailale.....	28
e. Sate Pusut.....	30
f. Bebetoq	31
3.2. Analisis	33
3.2.1. Analisa Perancangan.....	33
a. Segi Ide	33
b. Segi Tema	33
c. Faktor Sosial	33
3.2.2. Analisa Data	34

BAB IV

KONSEP DESAIN

4.1. Konsep Umum.....	37
4.1.1. Tujuan Kreatif.....	37
4.1.2. Strategi Kreatif.....	37
4.1.3. Judul Buku	39
4.1.4. Sinopsis.....	39
4.2. Konsep Visual	40
4.2.1. Studi Visual Properti	40
4.2.2. Layout Buku	44
4.2.3. Tone Warna	50
4.2.4. Tipografi	52
4.2.5. Strategi Media	54
4.2.6. Final Design.....	56
4.2.7. Biaya Kreatif.....	74

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan.....	76
5.2. Saran.....	76

DAFTAR PUSTAKA LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1.1. Sistematika Penulisan.....	9
Gambar 3.1. Kelaq Lik-Lik.....	24
Gambar 3.2. Koyon	26
Gambar 3.3. Olah-Olah.....	27
Gambar 3.4. Pes Tailale	29
Gambar 3.5. Sate Pusut	30
Gambar 3.6. Bebeteq.....	32
Gambar 4.1. Kleyong/Ayak	40
Gambar 4.2. Ulek	41
Gambar 4.3. Songket Lombok Motif Keker	41
Gambar 4.4. Referensi Visual pada Songket Lombok Motif Keker	42
Gambar 4.5. Sketsa Motif Songket Lombok Keker.....	42
Gambar 4.6. Penyelesaian Motif Pembatas pada Songket Keker	42
Gambar 4.7. Referensi Warna pada Songket Lombok Motif Keker	43
Gambar 4.8. Bumbu Kuliner	43
Gambar 4.9. Contoh Penerapan Gaya Layout Column Grid	44
Gambar 4.10. Sketsa Layout Sampul Buku	45
Gambar 4.11. Sketsa Kasar Layout Hal. Konten	45
Gambar 4.12. Sketsa Komprehensif Layout Hal. Konten.....	46
Gambar 4.13. Sketsa Komprehensif Layout Hal. Pembuka Kuliner	46
Gambar 4.14. Sketsa Kasar Layout Hal. Panduan Kuliner	47
Gambar 4.15. Sketsa Komprehensif Layout Hal. Panduan Kuliner	47
Gambar 4.16. Final Layout Sampul Buku	48
Gambar 4.17. Final Layout Hal. Konten	49
Gambar 4.18. Final Layout Hal. Pembuka Kuliner	49
Gambar 4.19. Final Layout Hal. Panduan Kuliner.....	50
Gambar 4.20. Tone Warna Kuliner.....	51
Gambar 4.21. Tone Warna Panduan Pengolahan Kuliner	51
Gambar 4.22. Tone Warna Pada Latar	52
Gambar 4.23. Logotype Buku Kuliner Tradisional	54
Gambar 4.24. Mockup Sampul Buku.....	56
Gambar 4.25. Mockup Isi Buku	57
Gambar 4.26. Mockup Gelas	57
Gambar 4.27. Mockup Tas Kain	58
Gambar 4.28. Mockup Pembatas Buku.....	58
Gambar 4.29. Mockup X-Banner.....	59
Gambar 4.30. Halaman 01 – Pembuka.....	60
Gambar 4.31. Halaman 02 dan 03 – Halaman Konten	60

Gambar 4.32. Halaman 04 s/d 11 – Pembuatan Kuliner Kelaq Lik-Lik.....	62
Gambar 4.33. Halaman 12 s/d 21 – Pembuatan Kuliner Koyon.....	65
Gambar 4.34. Halaman 22 s/d 29 – Pembuatan Kuliner Olah-Olah.....	67
Gambar 4.35. Halaman 30 s/d 37 – Pembuatan Kuliner Pes Tailale	69
Gambar 4.36. Halaman 38 s/d 45 – Pembuatan Kuliner Sate Pusut	71
Gambar 4.37. Halaman 46 s/d 53 – Pembuatan Kuliner Bebetoq	73
Gambar 4.38. Halaman 54 – Halaman Penutup.....	73

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4.1. Biaya Kreatif Media Primer	74
Tabel 4.2. Biaya Kreatif Media Sekunder.....	74

DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan jumlah kepulauan terbesar di dunia, menurut data yang dilansir dari Badan Pusat Statistik, menyatakan bahwa jumlah kepulauan yang berada di wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia berjumlah 17.504 pulau (BPS, 2017). Dengan populasi penduduk sejumlah 237,6 juta jiwa (BPS, 2010) menjadikan negara Indonesia sebagai peringkat keempat negara dengan jumlah penduduk tertinggi setelah Tiongkok, India dan Amerika.

Dengan jumlah kepulauan dan populasi tertinggi keempat di dunia, menjadikan negara Indonesia kaya dengan keanekaragaman unik yang dimiliki pada setiap daerahnya. Keragaman seperti suku, budaya, adat istiadat dan bahasa tersebut adalah sebuah keunikan yang tidak dapat dipungkiri, adanya migrasi masyarakat dari zaman ke zaman juga turut andil dalam mempengaruhi sejarah multikultural di negara Indonesia.

Keanekaragaman suku bangsa dan budaya yang ada adalah suatu ciri khas bangsa yang harus mendapatkan perhatian khusus. Setiap suku memiliki kebudayaan yang khas dan memberikan jati diri pada setiap daerah, namun demikian keanekaragaman tersebut bukanlah sebuah hal yang dapat menjadikan perpecahan. Perbedaan kepribadian dan karakter juga dipengaruhi oleh kondisi lingkungan baik alam, sosial maupun budaya.

Salah satu bentuk keanekaragaman yang ada pada negara Indonesia adalah kuliner tradisional. William Wongso (Kompas Travel, 2015) menyatakan bahwa kuliner menjadi sangat penting sebagai budaya bangsa Indonesia.

Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu daerah yang memiliki ciri khas pada kuliner tradisionalnya. Pada tahun 2015, Nusa Tenggara Barat telah menerima penganugerahan sebagai Destinasi Wisata Halal Terbaik Dunia serta Destinasi Wisata Bulan Madu Halal Terbaik Dunia

oleh World Halal Travel Awards 2015 yang diselenggarakan di Abu Dhabi, Uni Emirat Arab. Pulau Lombok merupakan salah satu pulau di Provinsi Nusa Tenggara Barat, Provinsi ini terdiri dari dua pulau besar yaitu Pulau Lombok dan Pulau Sumbawa dengan Pusat Pemerintahan berada di Mataram, Lombok. Pulau Lombok terletak diantara dua pulau besar yaitu Pulau Bali dan Pulau Sumbawa dengan luas daerah mencapai 5.435 km².

Ares merupakan salah satu keunikan kuliner tradisional yang dimiliki oleh Pulau Lombok, kuliner tradisional ini berbahan dasar pelepas atau kedebong pisang yang masih muda. Kuliner tradisional ini biasa disajikan dalam acara *Begawe Beleq* (Pesta/Perayaan) di Pulau Lombok. Selain *Ares*, terdapat kuliner tradisional lain yang cukup umum, dikenal dan banyak disajikan di beberapa rumah makan seperti *Plecung Kangkung*, *Beberuq Terong*, Sate Tanjung, dan lain-lain.

Namun, dengan keanekaragaman kuliner tradisional yang ada di Pulau Lombok tidak diikuti dengan pengetahuan generasi muda mengenai lebih banyak lagi keragaman kuliner tradisional Lombok serta pengolahannya seperti misalnya *Koyon*, *Pes Tailale* dan sebagainya. Terbukti dari hasil kuisioner yang dilakukan penulis terhadap 34 responden dengan rentan usia 16 – 30 tahun dengan persebaran wilayah di Mataram, Lombok Barat dan Lombok Tengah mendapatkan hasil yaitu hanya 13 responden yang mengetahui baik tentang kuliner tradisional Lombok serta cara pengolahannya sementara 21 responden lain kurang mengetahui baik tentang kuliner tradisional Lombok.

Keadaan tersebut diperparah dengan semakin berkurangnya tren membaca di kalangan masyarakat setiap tahunnya. Badan Pusat Statistik (2012) memberikan data bahwa penurunan tersebut sudah dimulai sejak tahun 2003 dengan jumlah 23,70%, menurun lagi pada tahun 2006 menjadi 23,46% dan terus menurun hingga pada tahun 2012 menjadi 17,56%. Di dalam data yang sama juga dipaparkan bahwa rata-rata masyarakat beralih kepada instrumen visual seperti televisi dengan jumlah (91,68%), hal tersebut membuktikan bahwa masyarakat modern saat ini lebih menyukai informasi

yang bersifat visual daripada textual. Hal yang sama juga diperoleh pada data kuisioner penulis yaitu dari 34 responden, 21 responden menyatakan ketertarikan mempelajari kuliner tradisional jika dikemas dengan mengutamakan visual.

Berangkat dari permasalahan tersebut, penulis bermaksud merancang sebuah media pengenalan terhadap keragaman kuliner tradisional yang ada di Lombok lewat sebuah buku resep kuliner tradisional yang mengedepankan unsur visual daripada textual agar dapat lebih menarik minat target audiens untuk mau mempelajari dan sekaligus melestarikan keanekaragaman kuliner tradisional Lombok kepada generasi selanjutnya sehingga pengetahuan tentang kuliner tradisional Lombok tidak punah oleh zaman.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dari permasalahan diatas, maka rumusan permasalahan dalam perancangan ini adalah :

- a. Bagaimana merancang sebuah buku resep kuliner tradisional Lombok yang dapat menarik minat target audiens.
- b. Bagaimana komunikasi visual yang tepat dalam penyajian buku tersebut.

1.3. Batasan Perancangan

Berikut ini merupakan batasan yang membatasi ruang lingkup pembahasan sesuai dengan rumusan masalah :

- a. Kuliner tradisional yang disajikan adalah kuliner tradisional yang ada di Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat.
- b. Buku kuliner tradisional ini mengedepankan unsur visual dalam penyajian setiap kuliner tradisionalnya.

1.4. Tujuan Perancangan

Perancangan ini bertujuan untuk menciptakan sebuah karya buku visual dengan basis kuliner tradisional Lombok sebagai upaya membantu

pelestarian kuliner tradisional Lombok agar tidak dilupakan dan hilang karena perubahan zaman.

1.5. Manfaat Perancangan

1.5.1. Bagi Penulis

Dengan merancang karya tugas akhir ini, penulis dapat mengenali keanekaragaman yang ada pada kuliner tradisional Lombok serta penulis dapat menerapkan disiplin ilmu Desain Komunikasi Visual dalam perancangan karya.

1.5.2. Bagi Mahasiswa

Sebagai bahan referensi dalam penulisan dan pengembangan penelitian yang serupa.

1.5.3. Bagi Masyarakat Luas

Dapat membantu masyarakat untuk dapat mengenali keanekaragaman kuliner tradisional di Pulau Lombok.

1.5.4. Bagi Dunia Literasi Indonesia

Bertambahnya khazanah literasi dan pengembangan dalam usaha memperkenalkan keragaman dan keunikan daerah di Indonesia.

1.5.5. Bagi Target Audiens

Perancangan karya tugas akhir ini dapat menjadi salah satu sarana menarik dalam mengajak target audiens mempelajari tentang keragaman dan keunikan yang ada di Pulau Lombok.

1.6. Metode Perancangan

1.6.1. Penelitian

Untuk menyelesaikan perancangan tugas akhir ini, metode perancangan memerlukan data seperti data primer dan data sekunder :

a. Data Primer

Data primer didapatkan dari subyek penelitian secara langsung untuk mengetahui keanekaragaman kuliner tradisional Lombok.

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data pendukung yang dapatkan lewat literasi mengenai kuliner tradisional Lombok yang ada di buku maupun artikel daring dan dapat dibuktikan kebenarannya.

Dan untuk mengefektifkan dalam pengumpulan data dan perancangan karya maka digunakan metode penelitian Design Thinking. Metode ini dipopulerkan oleh David Kelley dan Tim Brown, pendiri perusahaan IDEO yaitu sebuah perusahaan konsultan desain yang mempunyai latar belakang desain produk berbasis inovasi.

Menurut mereka, Design Thinking adalah metode penyelesaian masalah yang berfokus kepada pengguna (user), adapun tahapannya adalah :

a. *Emphasize*

Desainer harus mengetahui siapa target audiens yang dituju, ketika sudah mengetahui target audiens maka desainer harus mencoba menempatkan diri sebagai target audiens sehingga memahami betul kebutuhan target audiens. Hal ini dapat dilakukan dengan cara seperti wawancara dan observasi terhadap target audiens.

b. *Define*

Setelah desainer mengerti kebutuhan target audiens, selanjutnya desainer menggambarkan ide atau pandangan target audiens yang menjadi dasar dari perancangan. Hal ini dapat

dilakukan dengan membuat daftar kebutuhan target audiens dan pengetahuan mengenai kondisi yang terjadi.

c. Ideate

Setelah desainer mengetahui kebutuhan target audiens, selanjutnya desainer menemukan gagasan/ide sebagai solusi dari kebutuhan target audiens.

d. Prototype

Gagasan/ide yang telah ditemukan, perlu langsung diimplementasikan/diterapkan sebagai sebuah produk yang nyata.

e. Test

Setelah itu, dilakukan pengujian kepada target audiens dari hasil perancangan untuk menentukan seberapa efektif gagasan/ide yang ada untuk menghasilkan yang terbaik.

1.6.2. Pengumpulan Data

Pada tahap pengumpulan data dari perancangan ini, dilakukan dengan cara :

a. Kuisioner

Menurut Dewa Ketut Sukardi (1983) kuisioner adalah suatu bentuk teknik alam pengumpulan data yang dilakukan pada metode penelitian dengan tidak perlu/wajib memerlukan kedatangan langsung dari sumber data.

Pada perancangan tugas akhir ini, penulis mengumpulkan sebanyak 34 responden daring dengan persebaran daerah di wilayah Mataram, Lombok Barat dan Lombok Tengah untuk dapat menemukan permasalahan yang dihadapi.

b. Wawancara

Metode Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab sambil bertatap muka antara pewawancara dengan responden atau orang yang diwawancarai, dengan menggunakan pedoman wawancara. (Nazir, 1988: 234)

Pada perancangan tugas akhir ini, penulis melakukan wawancara kepada narasumber untuk memperoleh data mengenai kuliner tradisional Lombok.

Sementara, pada tahap pengumpulan data untuk perancangan ini, digunakan beberapa instrumen/alat sebagai berikut :

- a. Kuisioner yang disebarluaskan kepada target audiens
- b. Alat tulis seperti pena, pensil, buku dan kertas
- c. Kamera *DSLR* sebagai media untuk dokumentasi
- d. Komputer serta beberapa *software editing* sebagai pendukung dalam proses penggerjaan.
- e. Internet untuk pencarian data secara daring

1.7. Metode Analisis Data

1.7.1. Pendekatan Kuantitatif

Pendekatan ini menekankan kepada penggunaan desain riset yang baku. Karena itu sebelum melakukan riset, peneliti disarankan untuk menyusun desain riset dengan sebaik – baiknya. Menurut Kasiram (2008) metode ini memproses data yang berupa angka sebagai instrumen analisis dan melakukan kajian penelitian, terutama mengenai apa yang telah diteliti. Dalam perancangan ini pendekatan kuantitatif dilakukan dalam bentuk kuisioner.

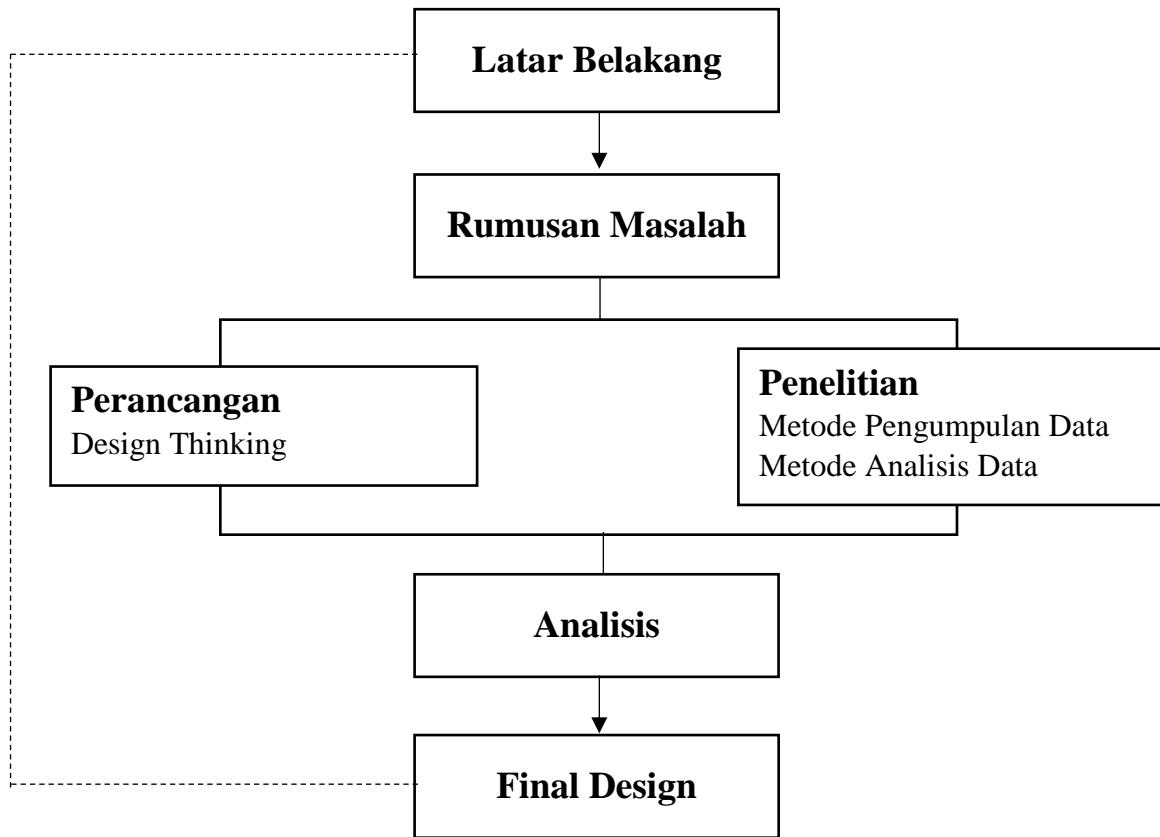
1.7.2. Pendekatan Kualitatif

Pendekatan kualitatif sifatnya fleksibel dan berubah-ubah sesuai dengan kondisi lapangan, peran peneliti sangat dominan terhadap keberhasilan penelitian. Tujuan metode ini untuk mendapatkan makna hubungan dari variabel – variable yang digunakan untuk menjawab permasalahan yang dihadapi. (Jonathan dkk: 2007). Kualitatif mempunyai prinsip mengolah dan menganalisa data yang didapat menjadi data yang sistematis, teratur, terstruktur dan memiliki makna.

1.7.3. 5W + 1H

5W + 1H adalah sebuah konsep perumusan pertanyaan yang digunakan dalam penelitian untuk memecahkan permasalahan. Meliputi pertanyaan *What* (Apa), *When* (Kapan), *Where* (Dimana), *Who* (Siapa), *Why* (Mengapa) dan *How* (Bagaimana). Manfaat penggunaannya adalah untuk mempermudah dalam proses analisis data.

1.8. Skematika Perancangan



Gambar 1.1 Skematika Perancangan

Sumber : Dok. Pribadi

BAB II

LANDASAN TEORI

2.1. Teori Subjek

2.1.1. Pengertian Buku

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, buku ialah barang cetakan berupa sekumpulan lembaran kertas yang dijilid; kitab. Sementara buku bacaan ialah sebuah buku yang berisi materi bacaan dan dibaca sebagai pengisi waktu luang.

Sebuah buku terdiri dari beberapa helai kertas yang terjilid, berisi tulisan untuk dibaca atau halaman-halaman kosong untuk ditulisi. (Purwadarminta 1985: 161).

Buku ialah kertas berlembar-lembar yang memiliki ukuran panjang dan lebar yang sama dan dijilid, baik bertulisan maupun tidak. (Badudu 1996: 217).

2.1.2. Jenis – Jenis Buku

Dalam perkembangannya buku dapat diklasifikasikan menjadi beberapa jenis. Bambang Trim (2013: 7) membedakan buku menurut bidang kreatifitasnya meliputi :

a. Buku Fiksi

Buku Fiksi merupakan sebuah buku yang diciptakan sesuai dengan imajinasi penulis, bukan berarti buku dengan cerita yang tidak nyata namun pembaca seolah-olah dibuat merasakan cerita tersebut seperti nyata. Jenis buku ini antara lain kumpulan cerita pendek, kumpulan puisi, kumpulan drama serta novel.

b. Buku Faksi

Buku Faksi merupakan sebuah buku berdasarkan cerita nyata tanpa menyamarkan para pelaku cerita dan dikreasikan

dengan imajinasi penulis. Jenis buku ini antara lain biografi, autobiografi, kisah nyata, memoar, cerita-cerita dari kitab suci.

c. Buku Non-Fiksi

Buku Non-Fiksi merupakan sebuah buku yang berdasarkan data valid tentang pengetahuan tanpa mengurangi isi data tersebut. Jenis buku ini antara lain buku referensi, buku petunjuk/panduan, buku pelajaran, kamus, *ensiklopedia*, *directory*, peta.

Sementara, Sabdan Badio (2015) membedakan jenis buku menurut bentuknya meliputi :

a. Novel

Novel ialah sebuah karya fiksi prosa yang tertulis dan naratif, biasanya dalam bentuk cerita. Penulis novel disebut novelis. Kata “novel” berasal dari bahasa Italia *novella* yang mempunyai makna “sebuah kisah, sepotong berita”.

Novel setidaknya memiliki 40.000 kata dan lebih kompleks dari cerpen, tidak dibatasi keterbatasan struktural dan metrikal sandiwara atau sajak. Novel umumnya bercerita tentang tokoh – tokoh dan kelakuakn mereka dalam kehidupan sehari – hari, dengan menitik beratkan pada sisi – sisi yang aneh dari naratif tersebut.

b. Cergam

Cergam atau cerita bergambar sama seperti komik, yaitu sebuah gambar yang dinarasikan, kisah ilustrasi, picto-fiksi dan lain-lain.

c. Komik

Komik ialah sebuah bentuk seni yang menggunakan gambar – gambar tidak bergerak yang disusun sedemikian rupa

sehingga membentuk alur cerita. Komik biasanya dicetak di atas kertas dan dilengkapi dengan teks. Komik dapat diterbitkan dalam berbagai bentuk, mulai dari *strip* dalam koran, dimuat dalam majalah, hingga berbentuk buku tersendiri.

d. Ensiklopedi

Ensiklopedi ialah sejumlah buku yang berisi penjelasan mengenai setiap cabang ilmu pengetahuan yang tersusun menurut abjad atau menurut kategori secara singkat dan padat.

e. Nomik

Nomik ialah singkatan dari novel komik, merupakan sebuah buku fiksi yang memadukan novel dengan komik dalam satu buku. Dengan kata lain, komik yang ditampilkan bukan sekedar komik biasa, melainkan bagian dari alur cerita. Dalam nomik, diantara halaman diselingi komik atau gambar yang menggambarkan emosi dari si pelaku novel.

f. Dongeng

Dongeng ialah suatu kisah yang diangkat dari pemikiran fiktif dan kisah nyata, berpadu menjadi satu alur perjalanan hidup yang memiliki pesan moral, mengandung makna hidup dan cara berinteraksi dengan makhluk lainnya. Dongeng juga merupakan dunia hayal dan imajinasi dari pemikiran seseorang yang kemudian diceritakan secara turun-temurun dari generasi ke generasi.

g. Biografi

Biografi ialah sebuah kisah atau keterangan tentang kehidupan seseorang. Sebuah biografi lebih kompleks daripada sekadar daftar tanggal lahir, kematian dan data-data pekerjaan

seseorang. Biografi juga bercerita tentang perasaan yang terlibat dalam mengalami kejadian-kejadian. Biografi yang ditulis oleh tokohnya dinamakan autobiografi.

h. Tafsir

Tafsir ialah keterangan atau penjelasan tentang ayat-ayat suci Al-Qur'an agar maksudnya lebih mudah dipahami. Secara harfiah, tafsir berarti kata demi kata.

i. Kamus

Kamus ialah buku acuan yang memuat kata dan ungkapan, biasanya disusun mengikuti abjad beserta keterangan tentang makna, pemakaian atau terjemahan. Kamus dapat pula diartikan sebagai buku yang memuat sekumpulan istilah atau nama yang disusun menurut abjad beserta penjelasan tentang maknanya dan pemakaianya.

j. Panduan

Disebut juga sebagai buku petunjuk, misalnya buku tentang beternak ayam, berkebun, kelapa sawit, resep makanan, kiat menjalani beasiswa di luar negeri, dan sebagainya.

2.1.3. *Layout* Buku

Peran *layout* dalam suatu buku dapat meningkatkan daya tarik tersendiri terhadap audiens dan kualitas buku. Dengan *layout* yang baik dan dinamis, suatu buku dapat menjadi buku yang menarik dan berkualitas baik, karena hubungan keduanya sangat erat, jika buku memiliki *layout* yang kurang baik maka sudah pasti audiens tidak akan tertarik dengan buku tersebut sebaliknya jika buku tersebut memiliki *layout* yang baik, audiens akan tertarik untuk melihat dan

membacanya sehingga buku tersebut memiliki kualitas dan kuantitas yang baik bagi audiens. (Surianto Rustan, 2009).

Desain yang baik sanggup meningkatkan penjualan produk, mengangkat citra perusahaan, mempengaruhi keberhasilan suatu event dan apapun tujuan yang ingin dicapai. Namun kesadaran akan manfaat tersebut belum menyebar luas di masyarakat, kadang disebabkan oleh desainer sendiri yang kurang peduli terhadap proses/langkah mendesain dan *layout* dengan benar, sehingga desain yang dihasilkan kurang maksimal. (Surianto Rustan, 2009).

a. Prinsip *Layout*

Layout memiliki beberapa prinsip seperti urutan, penekanan, keseimbangan, kesatuan dan konsistensi.

- Urutan merujuk kepada aliran membaca, penekanan merujuk kepada objek – objek penting dalam urutan pembacaan.
- Keseimbangan merujuk kepada pembagian berat dan ruang termasuk ruang isi dan kosong (white space).
- Kesatuan merujuk kepada usaha menciptakan kesatuan objek, termasuk ruang secara keseluruhan.
- Konsistensi merujuk kepada pengendalian estetika tampilan secara keseluruhan.

b. Tipografi

Tipografi adalah unsur penting dalam sebuah layout. Tipografi tidak hanya sebatas memilih jenis huruf tapi juga tentang mengorganisasi huruf. Pengorganisasian tersebut tak sebatas memilih jenis huruf yang cocok sebagai *headline*, *subheadline*, *body text*, *caption* dan lain-lain namun meliputi pengaturan jarak antar baris, antar huruf, antar kata, spasi, termasuk memastikan bentuk atau anatomi huruf yang sebaiknya mempunyai perbedaan dengan angka (misal huruf i kapital

sebaiknya tidak sama dengan angka 1). Dalam pemilihan jenis huruf juga memperhatikan kelengkapan seri huruf seperti *regular*, *bold*, *bold italic*, *italic*.

2.1.4. Pengertian Fotografi

Fotografi berasal dari dua kata, foto dan grafi. Foto mempunyai arti cahaya sedangkan grafi mempunyai arti menulis, sehingga secara keseluruhan fotografi adalah menulis dengan bantuan cahaya atau lebih dikenal sebagai merekam gambar melalui media kamera dengan bantuan cahaya. (Amir Hamzah Sulaeman, 1981)

Sedangkan menurut KBBI, fotografi adalah seni dan penghasilan gambar dan cahaya pada film atau permukaan yang dipekan.

Di dalam fotografi, terdapat berbagai jenis aliran gambar seperti :

a. Foto Manusia

Foto manusia adalah seluruh foto yang memiliki obyek utama manusia, baik anak-anak sampai orang tua, muda maupun tua. Unsur utamanya adalah manusia yang menawarkan nilai dan daya tarik untuk divisualisasikan.

b. Foto Alam

Foto Alam adalah seluruh foto yang memiliki obyek utama benda dan makhluk hidup alami (natural) seperti hewan, tumbuhan, gunung, hutan dan lain-lain.

c. Foto Arsitektur

Foto Arsitektur adalah jenis foto yang menampilkan keindahan suatu bangunan baik dari segi sejarah, budaya, desain dan konstruksinya.

d. Foto Jurnalistik

Foto Jurnalistik adalah jenis foto yang digunakan untuk kepentingan pers atau informasi. Dalam penyampaian pesan disertakan keterangan yang menerangkan isi foto. Jenis foto ini sering ditemui pada koran, majalah, buletin, dan lain-lain.

e. Foto *Still Life*

Foto *Still Life* adalah jenis fotografi yang menciptakan sebuah gambar atau obyek mati menjadi hal yang menarik, tampak hidup, komunikatif, eksresif dan mengandung pesan yang disampaikan. (Soeprapto, 1998: 2)

Dari berbagai jenis aliran fotografi diatas, fotografi dalam perancangan buku kuliner “Negeri Lombok” ini termasuk dalam jenis *Still Life* dikarenakan berdasar kepada sifat-sifat foto *still life* yang menggambarkan benda mati menjadi hal yang menarik, tampak hidup, komunikatif, ekspresif dan mengandung pesan yang disampaikan.

Dalam melakukan proses fotografi, agar mendapatkan hasil terbaik harus memperhatikan aspek komposisi dalam fotografi. Elemen komposisi fotografi sebagai berikut :

a. *Line (Garis)*

Merupakan unsur komposisi terpenting dalam foto. Tanpa garis, tidak ada bentuk, tanpa bentuk tidak ada wujud dan tanpa ada garis serta bentuk, tidak ada pola.

Garis dapat berupa lurus, melingkar, melengkung, yang memiliki kesan berbeda-beda.

b. *Shape (Bentuk)*

Bentuk merupakan tatanan dua dimensional, mulai dari titik, garis, dan pola. Kontras pencahayaan yang ekstrim seperti siluet,

penonjolan detail benda, ataupun mengikutkan subjek menjadi garis luar atau *outline* dari sebuah *tone* warna tertentu juga termasuk dalam bentuk. (Excell, 2013: 27)

c. ***Texture* (Tekstur)**

Memberikan kesan mengenai keadaan permukaan suatu benda. Halus, kasar, beraturan, tidak beraturan, tajam atau lembut. Tekstur akan tampak dari gelap terang atau bayangan dan kontras yang muncul dari pencahayaan pada saat pemotretan.

d. ***Pattern* (Pola)**

Merupakan tatanan dari kelompok sejenis yang diulang untuk mengisi bagian tertentu. Pola memberi kesan keseragaman dan membentuk persepsi dan kesan tersendiri. Terkadang suatu pola akan menampilkan kesan abstrak. (Excell, 2013: 27).

e. ***Color* (Warna)**

Memberikan kesan elegan dan dinamis apabila dikomposisikan dengan baik. Komposisi dalam warna juga dapat memberikan kesan anggun serta mampu memunculkan *mood color* atau keserasian warna dalam foto. (Darmaprawira, 2002: 78)

f. ***Value* (Isi)**

Value di dalam fotografi adalah perpindahan warna terang ke gelap pada sebuah foto. *Value* dapat memisahkan, menunjukkan suasana hati, menambah drama dan menciptakan ilusi kedalaman.

g. ***Framing* (Bingkai)**

Merupakan salah satu komposisi foto yang populer. Foto seolah – olah diberikan bingkai dengan menggunakan objek yang

ada disekitar. Bisa dengan tumbuhan, pintu, jendela, terowongan dan sebagainya. *Framing* dapat mengarahkan perhatian audiens langsung kepada objek utama. (Excell, 2013: 27)

Selain mengenai aspek komposisi, penerapan komposisi juga penting untuk dimengerti, beberapa penerapan komposisi dalam fotografi sebagai berikut :

a. ***View of Angle (Sudut Pandang)***

Menurut Abdi (2012: 47) dalam fotografi dikenal 3 sudut pengambilan gambar yang mendasar, yaitu :

• ***Bird Eye View (Pandangan Mata Burung)***

Sudut pengambilan gambar ini dilakukan dengan memposisikan kamera berada di atas objek yang akan difoto. Posisi objek dibawah / lebih rendah dari kita berdiri sehingga posisi kamera otomatis menunduk ke bawah.

• ***Eye Level View (Pandangan Mata Normal)***

Sudut pandang ini kamera ditempatkan sejajar dengan objek dan. Biasanya digunakan untuk menghasilkan kesan menyeluruh dan merata terhadap *background* sebuah objek, menonjolkan sisi ekspresif dari sebuah objek dan biasanya sudut pemotretan ini juga dimaksudkan untuk memposisikan kamera sejajar dengan mata.

• ***Frog Eye View (Pandangan Mata Katak)***

Sudut pemotretan yang dimana objek lebih tinggi dari posisi kamera. Sudut pengambilan gambar ini digunakan untuk memotret agar memberikan kesan tinggi, kokoh, megah.

b. *Rule of Thirds* (Aturan Sepertiga Bidang)

Prinsipnya membagi foto menjadi sembilan bagian yang sama dengan dua garis horizontal dan dua garis vertikal dengan ruang yang sama. Hal ini berbeda dengan yang umum dilakukan dimana selalu menempatkan objek berada di tengah bidang foto. (Excel, 2013: 27)

c. *Dimension* (Dimensi)

Foto yang mempunyai dimensi adalah foto yang mempunyai kedalaman seolah – olah dimensi ketiga. Untuk membuat suatu dimensi diperlukan adanya permainan ruang tajam, permainan gelap terang dan garis.

d. *Perspective* (Perspektif)

Perspektif adalah perubahan bentuk, ukuran dan kedalaman bidang yang realtif akibat dari adanya perbedaan cara pandang antara objek dan kamera. Secara sederhana, perspektif adalah cara pandang terhadap suatu objek.

e. Format Vertikal atau Horizontal

Pemotretan dengan orientasi vertikal (portrait) untuk menampilkan kesan tinggi dan megah sementara pemotretan dengan orientasi horizontal (landscape) memberikan kesan tenang dan luas pada foto. Keduanya tergantung kepada elemen apa saja yang ingin dimasukkan atau keluarga dari frame, tidak ada yang benar atau salah karena berhubungan dengan selera dan apa yang hendak disampaikan kepada audiens. (Giwanda, 2003: 46)

2.1.5. Fotografi Makanan

Fotografi Makanan atau *Food Photography* merupakan salah satu fotografi *still life* yang membuat foto makanan (*food*) menjadi lebih hidup. Jenis fotografi tersebut adalah spesialisasi dari fotografi komersial, dimana obyek adalah produk yang digunakan untuk periklanan, majalah, kemasan, menu atau buku masak. *Professional food photographer* biasanya merupakan usaha kolaboratif yang melibatkan direktur seniman, fotografer, perias makanan, perias properti dan asisten – asisten yang terlibat dalam bidang mereka. (Rika Ekawati, 2016: 1)

2.1.6. Estetika

Menurut pendasaran teori estetika yang dikemukakan oleh Benedetto Croce begitu menekankan kepada pentingnya peranan intuisi dimana hanya melalui intuisilah sebuah karya seni itu tercipta dan mendapat sebuah penilaian. Intuisi ialah sebuah persepsi, sebuah pengetahuan terhadap realitas aktual, sebuah pemahaman atas sesuatu. Croce menekankan pengetahuan intuisi bersifat umum. Jika menilai sebuah lukisan maka dengan pengetahuan intuitif kita akan menilainya lewat cara berusaha memahami lukisan tersebut sedangkan dengan pengetahuan logis kita akan melihat teknik dalam pembuatan lukisan dan menggolongkannya kepada aliran tertentu. (Sutrisno, 2005: 112-113).

Menurut A.A.M. Djelantik, di dalam karya seni selalu terdapat tiga aspek dasar yaitu aspek wujud/rupa, isi dan penyajian. Wujud/rupa ialah suatu bentuk kenyataaan yang konkrit dan dapat dirasakan oleh indera. Isi ialah makna dan gagasan yang terkandung dalam karya yang disajikan kepada audiens. Penyajian ialah cara bagaimana ide/gagasan tersebut ditampilkan dalam karya kepada audiens.

Dalam perancangan ini, penerapan teori estetika terhadap aspek wujud/rupa, isi dan penyajian adalah :

- Wujud terdapat pada desain dari buku yang bertemakan tradisional Lombok sesuai dengan tema kuliner yang diangkat.
- Isi terdapat pada konten yang dibahas yaitu mengenai kuliner tradisional Lombok, dan
- Penyajian terdapat pada fungsi atau kegunaanya sebagai buku referensi dan panduan mengenai keragaman kuliner tradisional yang ada di Lombok.

2.1.7. Semiotika

Kajian mengenai tanda atau semiotika pada dasarnya merupakan studi mengenai kode – kode, yaitu sistem apapun memungkinkan kita melihat suatu entitas – entitas tertentu sebagai tanda atau sesuatu yang bermakna. (Scholes, 1982: ix). Menurut Ferdinand de Saussure (1966: 16) Semiologi ialah suatu ilmu yang mengkaji kehidupan tanda – tanda di dalam masyarakat. Semiotika visual pada dasarnya adalah salah satu bidang semiotika yang menaruh minat pada penyelidikan terhadap segala jenis makna yang disampaikan melalui sarana indera pengelihatan. (Budiman, 2011: 9). Di dalam semiotika terdapat penandan dan petanda, penanda adalah aspek material tanda yang dapat diindera dalam bahasa wujud, entah berupa bunyi, objek imaji dan sebagainya sementara petanda bukanlah sesuatu yang diacu oleh tanda melainkan representasi dari makna. (Budiman, 2011: 30).

Dalam perancangan ini, teori semiotika diterapkan pada unsur songket sasak bermotif keker yang menjadi penghias setiap halaman serta kuliner tradisional yang dibahas untuk menandakan bahwa ini merupakan keragaman budaya dari Lombok.

2.2. Teori Objek

2.2.1. Kuliner Tradisional

Kata kuliner merupakan serapan dari bahasa Inggris *Culinary* artinya sesuatu yang berhubungan dengan memasak. Kuliner adalah hasil proses pengolahan suatu bahan pangan yang dapat diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan, perikanan dan adanya teknologi. (Moertjipto, 1993). Di dalam ilmu kesehatan, kuliner adalah setiap substrat yang dapat dipergunakan sebagai proses di dalam tubuh terutama untuk membangun dan memperoleh tenaga bagi kesehatan sel tubuh. (Irianto, 2004).

Dalam perkembangannya, penggunaan istilah kuliner digunakan pada beragam kegiatan seperti seni kuliner yaitu seni persiapan memasak dan menyajikan makanan, ada juga wisata kuliner yaitu kegiatan wisata yang bertujuan untuk mencicipi hasil masakan dari tempat tersebut. (<https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/kuliner/> diakses pada 20 April 2019 Pk. 20.30)

Sementara, tradisional menurut KBBI berarti sikap dan cara berpikir serta bertindak yang selalu berpegang teguh kepada norma dan adat kebiasaan yang ada secara turun – temurun, sesuai tradisi (adat).

Sehingga dapat disimpulkan bahwa kuliner tradisional adalah kuliner yang bahannya berasal dari lingkungan sendiri, mempunyai dua fungsi yaitu sebagai ketahanan pangan dan sebagai budaya. Bagi masyarakat Indonesia umumnya, meyakini khasiat yang terkadung di dalam aneka kuliner tradisional seperti bawang putih, bawang merah, temulawak, ikan laut, ikan darat dan lain-lain. Selain khasiat, kuliner tradisional Indonesia juga mengandung hal positif lain seperti bahan-bahan yang alami, bergizi tinggi, sehat, aman, murah dan mudah didapat serta sesuai dengan selera masyarakat.

Kuliner tradisional dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam sistem sosial budaya berbagai golongan etnik di daerah. Makanan tersebut disukai karena rasa, tekstur dan aromanya sesuai dengan seleranya. (Nada Karimah, 2011).

Namun, kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap keanekaragaman kuliner tradisional terutama di Pulau Lombok dapat menyebabkan hilangnya kuliner tradisional tersebut karena terhapus perubahan zaman. Maka atas dasar untuk melestari tradisi inilah buku visual ini dirancang.

BAB III

DATA DAN ANALISIS

3.1. Data

3.1.1. Kuliner Tradisional

Kuliner tradisional merupakan makanan turun-temurun yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas daerah yang dapat diterima oleh masyarakat tersebut. Indonesia sebagai negara kepulauan terbesar di dunia tentu saja memiliki beranekaragam kuliner tradisional yang dimiliki di setiap daerahnya. Pulau Lombok, Nusa Tenggara Barat sendiri memiliki cita rasa kuliner tradisional yang unik dan rata-rata didominasi oleh masakan pedas seperti *Ares*, *Plecung Kangkung*, Ayam Taliwang, Sate Rembiga, Sate Tanjung dan lain – lain.

Berikut ini adalah data kuliner tradisional yang penulis dapatkan dari narasumber :

a. Kelaq Lik-Lik

Kelaq Lik-Lik merupakan kuliner tradisional yang berbahan dasar daun turi dengan perpaduan santan dan bumbu pedas khas Lombok. Kuliner tradisional ini umum dikenal di daerah Lombok Barat dan Lombok Tengah.



Gambar 3.1 Kelaq Lik-Lik
Sumber : Dok. Pribadi

Untuk membuat satu porsi kuliner tradisional Kelaq Lik-Lik diperlukan bahan sebagai berikut :

- 1 mangkok daun turi
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- $\frac{1}{2}$ butir kelapa $\frac{1}{2}$ tua
- 10 buah cabe rawit
- $\frac{1}{2}$ mangkok daun kemangi
- Terasi, air dan garam secukupnya

Sementara tahap untuk mengolahnya adalah :

- Mulailah dengan memarut kelapa $\frac{1}{2}$ tua dengan parutan
- Kemudian ulek bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabe rawit, terasi dan garam secukupnya
- Masukkan air untuk merebus bahan kuliner
- Masukkan hasil parutan kelapa tadi ke dalam panci rebusan
- Kemudian masukkan hasil bumbu ulek tadi ke dalam panci
- Terakhir, masukkan daun turi beserta daun kemangi ke dalam panci
- Rebus selama kurang lebih 5 menit sambil diaduk merata
- Kelaq Lik-lik siap untuk disajikan. Nikmat disantap selagi hangat.

b. Koyon

Koyon merupakan kuliner tradisional yang kaya akan sayuran, mirip seperti gado-gado dan olah-olah namun perbedaannya Koyon memiliki bahan tambahan lain seperti bunga pisang. Kuliner tradisional ini umum dikenal di daerah Lombok Tengah.



Gambar 3.2 Koyon

Sumber : Dok. Pribadi

Untuk membuat satu porsi kuliner tradisional Koyon diperlukan bahan sebagai berikut :

- 1 ikat kangkung
- 1 bungkul bunga pisang
- 4 buah kemiri
- 10 butir bawang merah
- 5 buah bawang putih
- 10 buah cabe rawit
- 1 mangkok kecil tauge
- 1 ikat kacang panjang
- 1 mangkok santan
- 1 bungkul kol
- Terasi, air dan garam secukupnya

Sementara tahap untuk mengolahnya adalah :

- Pertama, ulek bumbu seperti bawang putih, cabe rawit, kemiri, terasi dan garam secukupnya
- Lalu masak bumbu yang sudah diulek tadi bersama dengan santan kelapa

- Siapkan air secukupnya untuk merebus kemudian mulai dengan merebus kacang panjang dan kol
- Lalu, rebus tauge dan kangkung
- Sebelum merebus bunga pisang, bersihkan dan cacah dahulu bunga pisang kemudian rebus
- Cacah kacang panjang dan kangkung yang telah direbus
- Kemudian, iris bawang merah lalu siapkan minyak panas
- Goreng bawang merah hingga kecolekan sebagai taburan bawang goreng
- Ambil masing-masing bahan secukupnya kemudian kuahi dengan sambal Koyon
- Sebagai sentuhan akhir, taburkan bawang goreng tadi
- Koyon siap disajikan sebagai santapan ataupun sebagai lauk untuk nasi.

c. Olah-Olah

Olah-Olah merupakan kuliner tradisional mirip seperti Plecing Kangkung dan Koyon namun Olah-Olah memiliki tambahan bahan yaitu Tailale. Kuliner tradisional ini kaya akan sayuran, kuliner ini umum dikenal di daerah Lombok Barat dan Lombok Tengah.



Gambar 3.3 Olah-Olah
Sumber : Dok. Pribadi

Untuk membuat satu porsi kuliner tradisional Olah-Olah diperlukan bahan sebagai berikut :

- 1 mangkok daun turi
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- $\frac{1}{2}$ butir kelapa $\frac{1}{2}$ tua
- 10 buah cabe rawit
- $\frac{1}{2}$ mangkok daun kemangi
- 1 mangkok tailale
- Terasi, air dan garam secukupnya

Sementara tahap untuk mengolahnya adalah :

- Mulailah dengan mengulek tailale, bawang merah, bawang putih, terasi, garam dan air.
- Kemudian hasil ulek tadi dimasak sambil diaduk merata agar semakin mengental
- Selanjutnya, persiapkan panci dan air untuk merebus, mulailah merebus tauge, komak, kacang panjang, daun turi dan daun kemangi.
- Lalu rebus juga kangkung kemudian dicacah.
- Seperti Koyon, ambil secukupnya porsi bahan dalam satu buah piring kemudian kuahi dengan sambal ulek tadi.
- Olah-olah siap disajikan

d. Pes Tailale

Pes Tailale dasarnya adalah pepes dari tailale. Tailale adalah taiminyak atau ampas dari pembuatan minyak goreng kelapa. Dengan perpaduan tailale dan bumbu ulek sambal Lombok yang khas, rasanya tidak kalah dengan pepes ikan, jamur dan sebagainya. Kuliner tradisional ini umum dikenal di daerah Lombok Barat dan Lombok Tengah.



Gambar 3.4 Pes Tailale
Sumber : Dok. Pribadi

Untuk membuat satu porsi kuliner tradisional Pes Tailale diperlukan bahan sebagai berikut :

- 1 mangkok tailale
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 buah daun pisang
- 10 buah cabe rawit
- $\frac{1}{2}$ mangkok daun kemangi
- Terasi, air dan garam secukupnya

Sementara tahap untuk mengolahnya adalah :

- Pertama, ulek dulu bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabe rawit, garam, terasi dan tailale
- Agar sedikit encer, tuangkan sedikit air pada ulekan bumbu
- Selesai diulek, pindahkan bumbu ulek ke dalam mangkok lalu aduk bersama dengan $\frac{1}{2}$ mangkok kemangi
- Siapkan daun pisang untuk membungkus
- Bungkus bumbu ulek yang telah diaduk dengan kemangi tadi ke daun pisang, kemudian bungkus

- Selesai dibungkus, bakar diatas api sekitar $\frac{1}{2}$ jam
- Jangan lupa untuk membolak-balikkan pepes ketika dibakar agar matang di kedua sisi
- Setelah cukup matang, angkat. Pes tailale siap disajikan.

e. Sate Pusut

Sate Pusut merupakan daging yang berpadu dengan kelapa dan bumbu ulek khas Lombok. Biasa disajikan ketika *Begawe Beleq* atau ketika peringatan hari besar di Lombok. Kuliner tradisional ini umum dikenal di daerah Lombok Barat dan Lombok Tengah.



Gambar 3.5 Sate Pusut
Sumber : Dok. Pribadi

Untuk membuat satu porsi kuliner tradisional Sate Pusut diperlukan bahan sebagai berikut :

- $\frac{1}{4}$ kg daging ayam
- 1 mangkok santan
- 3 buah cabe besar
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 10 buah cabe rawit

- $\frac{1}{2}$ butir kelapa $\frac{1}{2}$ tua
- 5 lembar daun jeruk limau
- Terasi, garam dan air secukupnya

Sementara tahap untuk mengolahnya adalah :

- Langkah pertama, potong dadu daging ayam lalu dicacah
- Parut kelapa $\frac{1}{2}$ tua
- Selanjutnya, ulek cabe besar, cabe rawit, bawang putih, bawang merah, garam dan terasi
- Selanjutnya ulek lagi bersama dengan parutan kelapa
- Sebagai penyedap, iris tipis daun jeruk limau
- Taburkan irisan tadi ke dalam bahan adonan, aduk hingga merata
- Bentuklah sate pusut, kemudian lumuri dengan santan, gunanya sebagai pengental bahan
- Bakar diatas bara api hingga kecokelatan
- Sate pusut siap disajikan

f. Bebetoq

Bebetoq merupakan kuliner tradisional yang mirip dengan pes tailale namun bedanya kuliner ini dibungkus dengan daun talas dan daun pembungkusnya juga dapat disantap. Kuliner tradisional ini umum dikenal di daerah Lombok Barat dan Lombok Tengah.



Gambar 3.6 Bebetoq

Sumber : Dok. Pribadi

Untuk membuat satu porsi kuliner tradisional Bebetoq diperlukan bahan sebagai berikut :

- 5 buah daun talas
- 1 mangkok santan
- 10 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 10 buah cabe rawit
- $\frac{1}{2}$ butir kelapa setengah tua
- Terasi, garam dan air secukupnya

Sementara tahap untuk mengolahnya adalah :

- Mulailah dengan mengulek bawang merah, bawang putih, cabe rawit, terasi dan garam
- Lalu, parut kelapa $\frac{1}{2}$ tua
- Campurkan hasil ulek dan parutan kelapa
- Siapkan daun talas untuk bungkus
- Masukkan hasil campuran tadi ke dalam daun talas, bungkus
- Ikat bungkus dengan tali yang terbuat dari bahan peleph daun kelapa
- Sekali lagi, ulek bumbu untuk digunakan sebagai bumbu rebusan
- Tambahkan bumbu ulek dengan santan, aduk hingga tercampur

- Rebus bersamaan bumbu ulek santan tadi beserta dengan bungkusannya daun talas sekitar 20 menit. Bebetoq siap disajikan.

3.2. Analisis

3.2.1. Analisa Perancangan

a. Segi Ide

Ide utama dari perancangan ini adalah memperkenalkan keanekaragaman kuliner tradisional yang ada di Lombok dikarenakan menurut data yang penulis dapat dari hasil kuisioner penelitian, dari 34 responden hanya terdapat 13 responden yang mahir dan mengetahui tentang kuliner tradisional Lombok sementara 21 responden kurang mengetahui mengenai kuliner tradisional Lombok.

b. Segi Tema

Tema dari perancangan ini adalah memperkenalkan kuliner tradisional Lombok lewat media buku visual, karena pada saat ini untuk dapat menarik target audiens unsur visual bisa lebih diandalkan dibandingkan sekedar unsur tekstual. Hal tersebut juga dibuktikan dari hasil kuisioner yang penulis dapat dimana dari 34 responden, 21 responden cukup tertarik untuk mempelajari mengenai kuliner tradisional Lombok jika dikemas dengan lebih mengutamakan unsur visual.

c. Faktor Sosial

Buku kuliner tradisional yang mengangkat tema mengenai kuliner tradisional Lombok bukan belum pernah dibuat. Namun jumlah buku referensi kuliner tersebut belum begitu banyak, dibandingkan kuliner tradisional Indonesia dari daerah lain.

Padahal, kuliner tradisional masuk ke dalam salah satu objek pelestarian budaya yang wajib dilestarikan oleh setiap warga negara.

Pernyataan tersebut tertuang dalam Peraturan Perundang-undangan yang diterbitkan oleh Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan no. 10 tahun 2014 dalam pasal 4 poin F yang berbunyi : “Makanan dan minuman tradisional adalah jenis makanan dan minuman berbahan baku alami dan proses pembuatannya masih menggunakan alat-alat sederhana, serta merupakan suatu hasil karya budaya masyarakat lokal dan termasuk ke dalam objek pelestarian.”

3.2.2. Analisa Data

Berikut ini adalah kesimpulan analisa yang menjadi acuan terhadap perancangan buku kuliner “Negeri Lombok” :

a. Pesan yang Ingin Disampaikan

Perancangan ini ingin menghantarkan sebuah pesan tentang beragamnya kuliner tradisional yang ada di daerah Lombok dengan cita rasa khas pedasnya. Sehingga dampaknya lebih banyak lagi generasi muda yang mengetahui dan tertarik untuk mempelajari yang pada akhirnya membuat kuliner tradisional tersebut tetap lestari hingga generasi selanjutnya.

b. Target Audiens

Target audiens dari buku ini adalah mereka dengan usia 15 tahun keatas, karena untuk dapat menikmati isi dari buku ini diperlukan kemampuan seperti membaca, menggunakan benda tajam dengan baik dan sebagainya. Sedangkan menurut kepada geografis target audiens, sasaran utamanya adalah mereka dengan letak geografis di wilayah Lombok, Nusa Tenggara Barat

c. Sumber Konten Buku

Sumber konten dari beragam kuliner tradisional yang ada di Lombok. Kemudian untuk mendapatkan data penyajiannya, penulis melakukan wawancara untuk mendapatkan konten

mengenai langkah-langkah pengolahan kuliner tradisional Lombok tersebut.

d. Pentingnya Perancangan

Perancangan buku visual kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini perlu untuk dilakukan mengingat masih sedikitnya buku kuliner yang membahasnya. Juga menurut data yang penulis dapatkan dari kuisioner, masih banyak responden yang belum faham betul mengenai keragaman kuliner tradisional yang ada di daerahnya khususnya Lombok.

e. Waktu untuk Mengenalkan

Saat tepat untuk mengenalkan kuliner tradisional Lombok adalah saat ini, dikarenakan masih banyak generasi muda yang belum mengetahui betul keragaman kuliner tradisional daerahnya juga dikarenakan pada tahun 2015 kemarin daerah Lombok juga telah mendapatkan penghargaan sebagai destinasi wisata halal terbaik jadi sangat berpengaruh terhadap pariwisata yang ada termasuk terhadap kuliner tradisionalnya.

f. Pembahasan Buku

Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini akan membahas 6 buah resep kuliner tradisional Lombok dengan penjelasan langkah-langkah pengolahan kuliner yang rinci lewat media fotografi.

g. Bentuk Penyajian

Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini akan dijadikan dalam format cetak berukuran A5 (14,8 cm x 21 cm) menggunakan jenis kertas art paper 210 gr pada bagian *cover (softcover)* dan 120 gr pada bagian isi buku.

h. Tone Warna

Tone warna yang diterapkan dalam buku kuliner ini adalah warna hangat seperti merah, jingga dan kuning untuk membangkitkan selera audiens ketika melihatnya.

BAB IV

KONSEP DESAIN

4.1. Konsep Umum

4.1.1. Tujuan Kreatif

Perancangan karya tugas akhir ini akan mengangkat sebuah tema buku kuliner tradisional Lombok yang saat ini masih tidak umum ditemui, dengan uniknya tema yang diangkat serta penerapan ilmu Desain Komunikasi Visual dalam perancangannya diharapkan dapat menarik minat target audiens terutama generasi muda untuk mau mempelajari keragamaan tradisional yang dimilikinya, menumbuhkan rasa cinta terhadap tradisi lokal yang pada akhirnya menciptakan sebuah pelestarian warisan tradisi lokal kepada generasi selanjutnya.

4.1.2. Strategi Kreatif

a. Target Audiens

Target audiens berdasarkan analisa audiens adalah masyarakat berusia 15 tahun keatas, usia ini ditentukan berdasarkan kepada kemampuan untuk menikmati isi dari buku kuliner tradisional ini yaitu selain kemampuan membaca juga berhubungan dengan kemampuan dalam menggunakan benda tajam, hal sesuai dengan konten buku yang diangkat.

b. Format dan Ukuran Buku

Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini menggunakan format buku cetak berukuran A5 dengan dimensi rupa 14,8 cm x 21 cm berbentuk Potrait. Pemilihan format dan ukuran ini bertujuan agar target audiens mudah dalam membawa dan memegang buku.

c. Isi dan Tema

Berdasar kepada analisis data kuisioner dimana rata-rata target audiens belum mengetahui mengenai kuliner tradisional Lombok maka konten buku berisi akan berfokus kepada pengenalan kuliner dan proses pengolahannya dengan mengedepankan unsur visual daripada textual.

d. Jenis Buku

Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini merupakan jenis buku panduan karena sifatnya yang memberikan informasi serta memandu atau memberikan tuntunan kepada pembaca untuk mampu melakukan hal seperti konten di dalam buku.

e. Gaya Penulisan Naskah

Gaya penulisan naskah pada buku kuliner tradisional ini menggunakan pemilihan kata yang sederhana dan mudah dimengerti serta mengikuti rupa visual dari foto yang disajikan.

f. Gaya Visualisasi

Karena sifat buku kuliner tradisional ini adalah media pengenalan terhadap kuliner tradisional, maka gaya visualisasi yang digunakan adalah media fotografi dengan rata-rata angle *Bird Eye View* yaitu memposisikan kamera berada diatas objek untuk menampilkan kesan jelas kepada rupa objek dan *Eye Level View* yaitu memposisikan kamera sejajar dengan objek untuk memberikan kesan menyeluruh dan merata terhadap latar. Angle foto *Bird Eye View* akan diterapkan pada rincian bahan-bahan kuliner tradisional yang dibutuhkan sedangkan *Eye Level View* akan diterapkan pada saat penjelasan dan langkah-langkah pengolahan kuliner tradisional.

g. Teknik Visualisasi

Proses visualisasi pada buku ini akan menggunakan teknik fotografi dan digital dimana pada proses fotografi akan menggunakan kamera DSLR merk Canon 1200D dengan lensa 50 mm sementara pada proses pengolahan digital akan menggunakan perangkat lunak grafis keluaran Adobe seperti Adobe Photoshop, Adobe Lightroom dan Adobe Illustrator.

h. Teknik Cetak

Perkembangan dan kemajuan pada bidang teknologi saat ini sangat berpengaruh terhadap dunia desain grafis. Saat ini di Indonesia sudah banyak bermunculan mesin cetak digital yang dapat mempermudah proses produksi. Selain praktis dan efisien, cetak digital juga dapat mempercepat proses produksi sehingga publikasi dapat segera terlaksana. Sementara dari segi bahan material kertas, buku ini akan menggunakan material kertas artpaper dengan jenis 210 gr pada bagian sampul buku dan 120 gr pada bagian isi buku.

4.1.3. Judul Buku

Penentuan judul “Negeri Lombok” adalah untuk menimbulkan kesan “*interest*” kepada target audiens. Lombok sendiri selain menunjukkan kepada darimana kuliner tradisional yang dibahas, juga memiliki makna “cabe” dalam bahasa Jawa. Hal ini juga dapat merujuk kepada ciri khas kuliner tradisionalnya yang rata-rata bercita rasa pedas. “Negeri” menunjukkan makna bahwa Pulau Lombok adalah “surga” bagi kuliner tradisional pedas.

4.1.4. Sinopsis

Lombok dengan segala keindahan yang dimilikinya juga diberkati dengan keragaman kuliner tradisional yang bercita rasa pedas.

Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini membahas keragaman kuliner tersebut beserta cara pengolahannya dengan rinci.

4.2. Konsep Visual

4.2.1. Studi Visual Properti

Sebelum memulai perancangan konsep visual, pertama adalah mengumpulkan rupa visual yang sesuai dengan tema perancangan. Studi visual ini akan digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam membentuk konsep dan *layout* buku. Berikut ini adalah studi visual properti yang akan diterapkan ke dalam buku untuk mendukung tema perancangan :

a. *Kleyong/Ayak*



Gambar 4.1 *Kleyong/Ayak*
Sumber : Dok. Pribadi

Di Lombok, ini merupakan alat yang biasa masyarakat gunakan untuk memisahkan kulit padi atau batu yang ikut tercampur di dalam beras. Studi visual ini akan diterapkan pada halaman penjabaran konten dan setiap halaman penjabaran bahan kuliner tradisional.

b. Ulek



Gambar 4.2 Ulek
Sumber : Dok. Pribadi

Ini adalah alat yang biasa masyarakat gunakan untuk menghaluskan bumbu masakan. Studi visual ini nantinya akan diterapkan pada halaman penjabaran konten buku.

c. Songket Lombok Motif Keker



Gambar 4.3 Songket Lombok Motif Keker
Sumber : Dok. Pribadi

Songket Lombok motif ini dipilih karena motif *Keker* sering dipergunakan dalam beberapa acara keagamaan maupun pesta

perkawinan di Lombok. Kesan yang ingin ditimbulkan adalah kasual dan fleksibel.

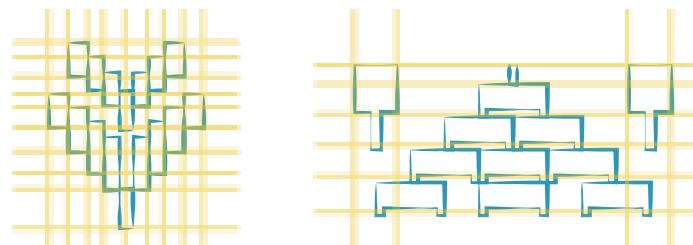
Studi visual dari songket tersebut selanjutnya dijadikan referensi di dalam penerapan konsep visual seperti :

- **Motif**

Disini beberapa motif kemudian diterapkan sebagai elemen hias di dalam buku. Ada dua motif yang diadaptasi dari kain songket yaitu motif dari pembatas kain dan motif bunga susun.



Gambar 4.4 Referensi Visual pada Songket Lombok Motif *Keker*
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.5 Sketsa Motif Songket Lombok *Keker*
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.6 Penyelesaian Motif Pembatas pada Songket Keker
Sumber : Dok. Pribadi

- **Warna**

Warna yang diadaptasi dari kain songket adalah warna-warna dari bunga. Warna – warna tersebut kemudian

dijadikan tone warna untuk diterapkan sebagai latar warna setiap halaman di dalam buku.



Gambar 4.7 Referensi Warna pada Songket Lombok Motif *Keker*
Sumber : Dok. Pribadi

d. Bumbu Kuliner



Gambar 4.8 Bumbu Kuliner Tradisional
Sumber : Dok. Pribadi

Studi visual dari bumbu kuliner tradisional ini akan dipergunakan dalam setiap rincian resep kuliner tradisional

sehingga memudahkan pembaca dalam memahami bahan-bahan kuliner.

4.2.2. Layout Buku

a. Konsep

Konsep layout buku yang diterapkan pada perancangan buku kuliner tradisional ini adalah gaya *Column Grid*. Penggunaan gaya *Column Grid* ini membuat desain lebih fleksibel, jumlah dan ukuran kolomnya bebas tergantung informasi yang ingin disampaikan. *Column Grid* juga sering diterapkan pada layout publikasi yang sering mengintegrasikan antara teks dengan ilustrasi.

Di dalam buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini sendiri, integrasi antara teks dan ilustrasi terdapat pada perincian bahan kuliner tradisional hingga panduan langkah dalam pengolahan kuliner tradisional. Dengan penerapan *Column Grid*, alur baca bagi pembaca akan lebih runtut dan panduan akan lebih efektif.

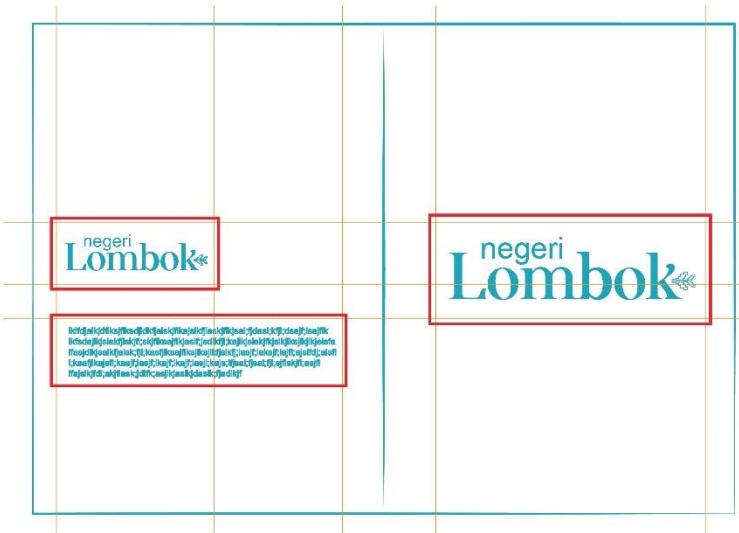


Gambar 4.9 Contoh Penerapan Gaya Layout Column Grid

Sumber : www.desainbersama.com

b. Sketsa Layout

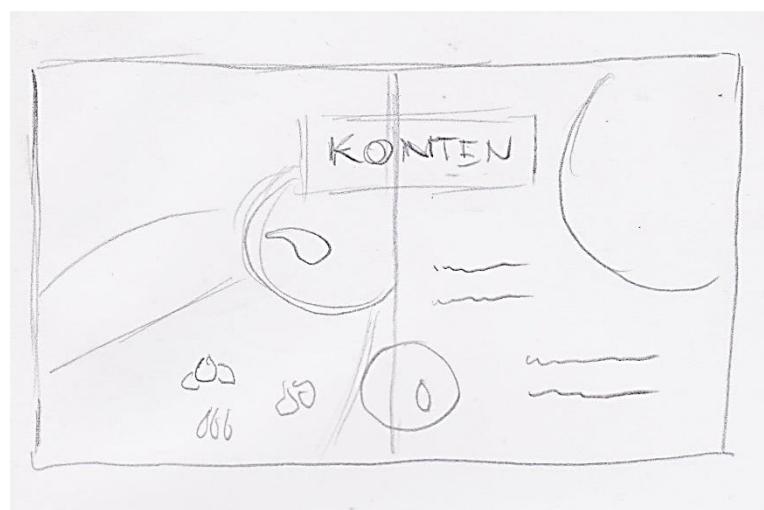
- Sampul



Gambar 4.10 Sketsa Layout Sampul Buku

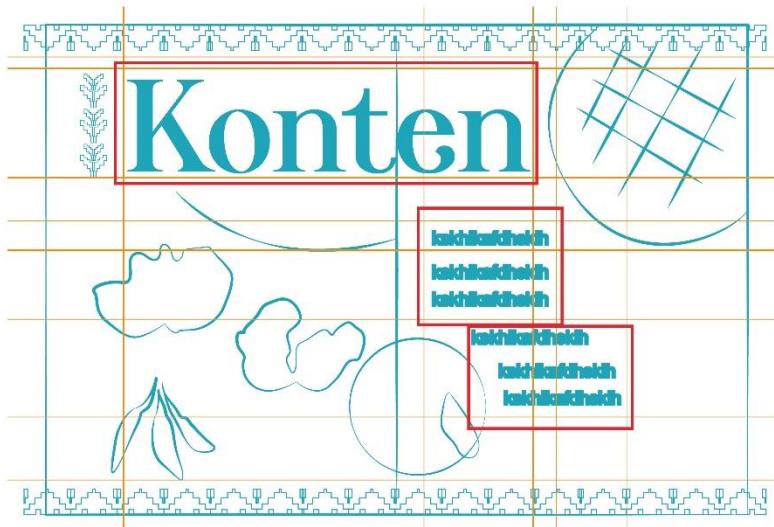
Sumber : dok. pribadi

- Isi Buku

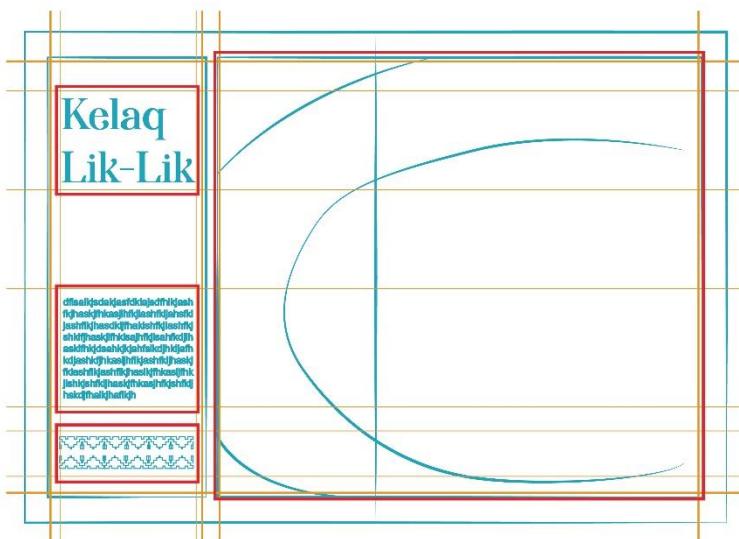


Gambar 4.11 Sketsa Kasar Layout Hal. Konten

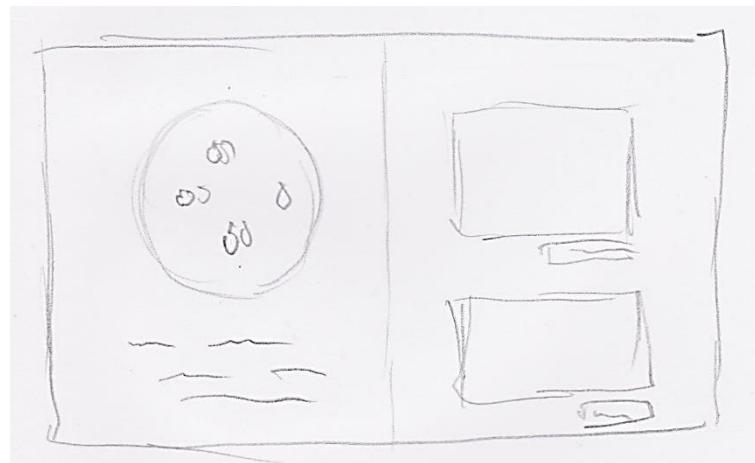
Sumber : dok. pribadi



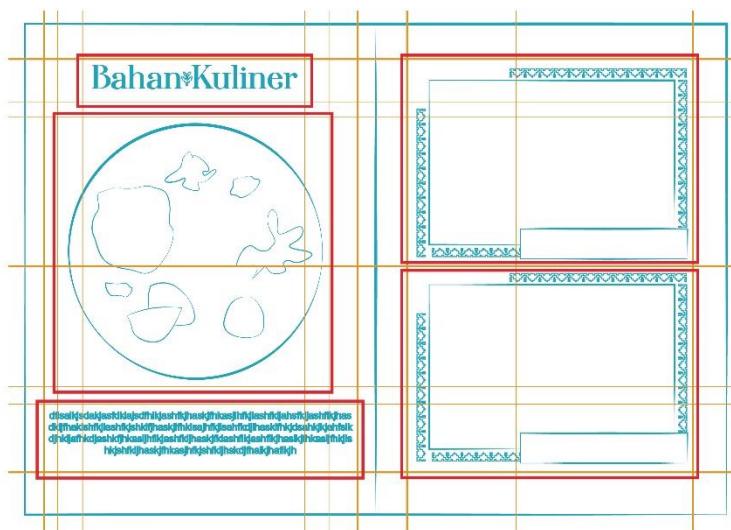
Gambar 4.12 Sketsa Komprehensif Layout Hal. Konten
Sumber : dok. pribadi



Gambar 4.13 Sketsa Komprehensif Layout Hal. Pembuka Kuliner
Sumber : dok. Pribadi



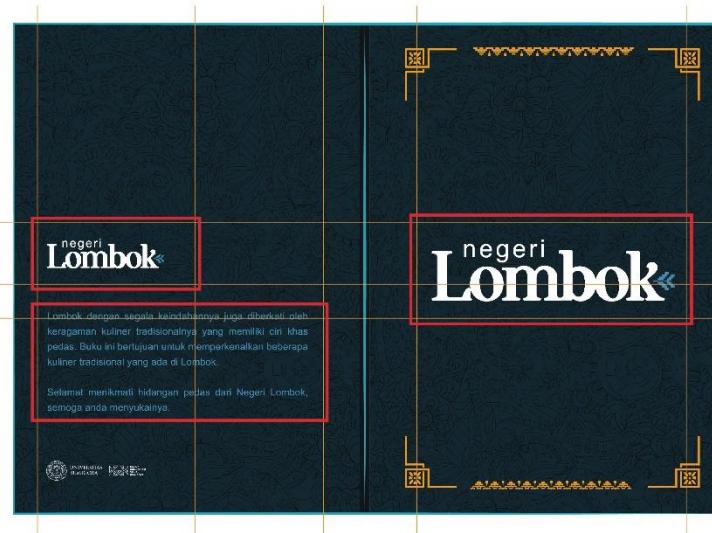
Gambar 4.14 Sketsa Kasar Layout Hal. Panduan Kuliner
Sumber : dok. pribadi



Gambar 4.15 Sketsa Komprehensif Layout Hal. Panduan Kuliner
Sumber : dok. pribadi

c. Penyelesaian

- Sampul



Gambar 4.16 Final Layout Sampul Buku

Sumber : dok. pribadi

Desain layout pada sampul depan cukup sederhana, hanya elemen logo dan visual dari motif songket. Peletakan logo di tengah area akan menimbulkan kesan *interest* kepada audiens yang melihat. Kesan ini diutamakan agar audiens tertarik untuk melihat dan ingin mengetahui lebih jauh mengenai buku tersebut.

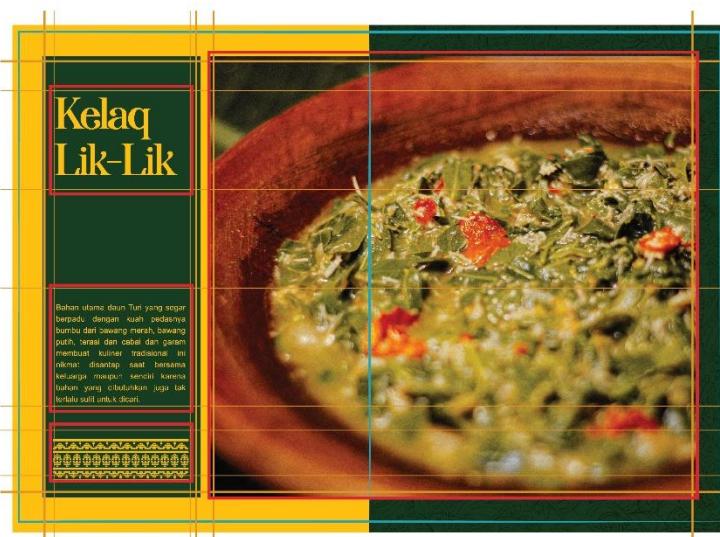
Sementara pada sampul bagian belakang memuat sedikit sinopsis mengenai buku kuliner tradisional ini sehingga audiens mendapatkan gambaran mengenai buku apa ini.

- **Isi Buku**



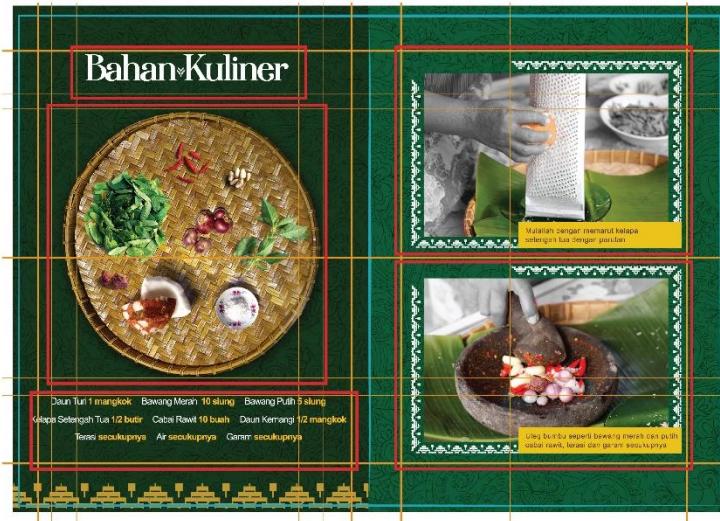
Gambar 4.17 Final Layout Hal. Konten

Sumber : dok. pribadi



Gambar 4.18 Final Layout Hal. Pembuka Kuliner

Sumber : dok. pribadi



Gambar 4.19 Final Layout Hal. Panduan Kuliner
Sumber : dok. pribadi

4.2.3. Tone Warna

Penerapan tone warna di dalam buku yang membahas mengenai kuliner bertujuan selain sebagai unsur *interest* juga sebagai salah satu cara menarik selera pembaca ketika melihat wujud kuliner tersebut selain dari sisi teknik fotografinya, pada umumnya tone warna yang diterapkan adalah warna hangat. Selain warna-warna hangat, karena mengikuti tema dari buku kuliner tradisional ini yaitu kuliner tradisional Lombok, selain menampilkan corak juga warna yang ada juga mengambil referensi dari warna yang ada di kain songket Lombok.

Berikut ini adalah contoh penerapan tone warna yang ada di dalam buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” :



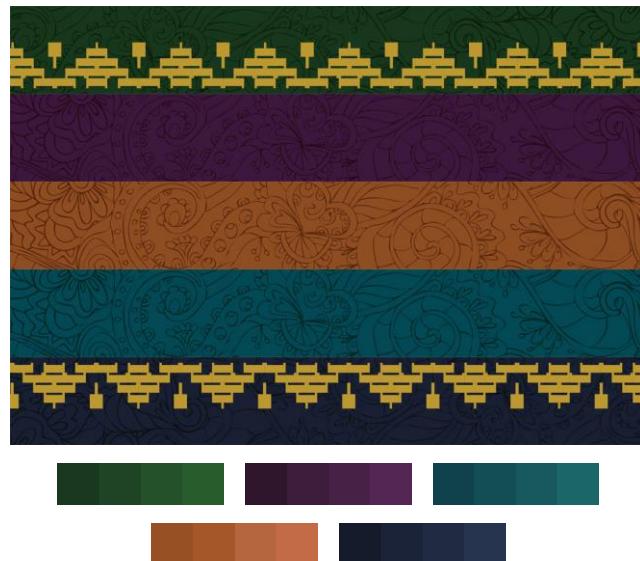
Gambar 4.20 Tone Warna Kuliner
Sumber : Dok. Pribadi

Disini penulis menerapkan tone warna hangat untuk membantuan fotografi yang telah menampilkan detail wujud dari kuliner tradisional. Dengan penerapan tone warna seperti ini pada kuliner, akan menimbulkan selera pembaca kepada kuliner tradisional yang disajikan.

Sementara pada panduan langkah dalam mengolah kuliner tradisional, penulis menerapkan tone warna yang membuat pembaca fokus kepada bahan dan proses bahan tersebut. Berikut ini adalah contoh penerapannya :



Gambar 4.21 Tone Warna Panduan Pengolahan Kuliner
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.22 Tone Warna Pada Latar
Sumber : Dok. Pribadi

Gambar diatas merupakan warna-warna yang diterapkan pada setiap latar di dalam buku. Warna-warna tersebut mengambil referensi dari warna corak yang ada pada songket Lombok motif Keker.

4.2.4. Tipografi

Selain unsur visualisasi, unsur textual juga penting untuk dirancang untuk mendukung komunikasi visual. Selain dari sisi kesesuaian dengan tema buku, sisi *readability* atau keterbacaan juga perlu dipertimbangkan dalam pemilihan tipografi.

Pada perancangan buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini, penulis menerapkan jenis huruf dari keluarga huruf Serif dan Sans Serif. Keluarga huruf Serif memberikan kesan ketegasan dan keanggunan, pertimbangan ini menyesuaikan kepada tema buku yaitu tradisional. Sementara dari keluarga huruf Sans Serif, juga ikut diterapkan sebagai penyeimbang dari sisi ketegasan, karena kesan yang ditimbulkan oleh keluarga huruf Sans Serif adalah fleksibilitas, ringan dan tidak kaku, penyeimbangan jenis huruf ini dilakukan agar pembaca tidak bosan ketika menjelajah setiap halaman dari buku ini.

Setelah melakukan pemilihan terhadap jenis huruf Serif dan Sans Serif, penulis kemudian menetapkan dua *font* yang akan diterapkan di dalam buku.

a. **Font**

- **Afterglow**

Aa Bb Cc Dd Ff Gg Hh Ii Jj Kk

Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt

Uu Vv Ww Xx Yy Zz

1234567890

Font ini akan diterapkan pada bagian keterangan judul – judul media primer dan media sekunder. Font ini merupakan karya dari Digi Temply pada tahun 2019. Penggunaan font ini adalah untuk menimbulkan kesan tradisional dan anggun.

- **Arial**

Aa Bb Cc Dd Ff Gg Hh Ii Jj

Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr

Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz

1234567890

Sementara, font ini akan diterapkan pada bagian teks isi media primer dan sekunder. Font ini secara default selalu ada pada setiap sistem operasi Windows. Penggunaan font ini

adalah untuk menimbulkan kesan fleksibilitas dan kenyamanan setelah pembaca sebelumnya melihat font berjenis Serif.

b. Logotype



Gambar 4.23 Logotype Buku Kuliner Tradisional

Sumber : Dok. Pribadi

Pada bagian logo, buku ini menggunakan jenis logotype dimana logo lebih menonjolkan pada sisi tipografi daripada visual. Font Afterglow dan Arial sama – sama diterapkan pada logo, dengan pembagian teks “Negeri” menggunakan font Arial dan “Lombok” menggunakan font Afterglow. Penerapan font Afterglow pada teks “Lombok” dikarenakan kesan yang ditimbulkan oleh font tersebut adalah anggun dan tegas. Pada ujung logo juga ditambahkan sedikit motif dari songket keker sehingga menimbulkan kesan tradisional.

4.2.5. Strategi Media

Strategi media perlu dilakukan agar tujuan perancangan dapat dicapai. Pada bagian strategi media, ada dua bagian yaitu media primer yakni buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” lalu media sekunder yakni media yang mendukung dalam proses penyampaian komunikasi media primer kepada target audiens. Media sekunder dalam strategi media ini ada 2 yaitu x-banner dan merchandise.

a. Buku Kuliner Tradisional “Negeri Lombok”

Merupakan media primer yang digunakan untuk mencapai tujuan perancangan yang telah dirancang. Dalam hal ini yaitu memperkenalkan kembali keragaman kuliner tradisional yang ada di Lombok, Nusa Tenggara Barat.

b. X-Banner

Media sekunder ini akan berguna sebagai media komunikasi kepada audiens bahwa telah ada buku kuliner tradisional yang mengusung tema kuliner tradisional Lombok. Utamanya, media ini akan digunakan pada toko-toko buku tempat distribusi buku.

c. Merchandise

Media sekunder yang kedua ini terbagi lagi dalam tiga jenis merchandise yaitu tas kain, pembatas buku dan gelas mug. Alasan penggunaannya adalah sebagai media pengingat kepada audiens tentang buku kuliner tradisional “Negeri Lombok”.

4.2.6. Final Design

- **Mockup Media**

Mockup adalah visualisasi 3D dari bentuk sebenarnya dari strategi media yang akan diterapkan, jumlah mockup yang ditampilkan sesuai dengan strategi media yang telah dirancang. Berikut ini adalah tampilan mockup dari strategi media :



Gambar 4.24 Mockup Sampul Buku
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.25 Mockup Isi Buku
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.26 Mockup Gelas
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.27 Mockup Tas Kain
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.28 Mockup Pembatas Kertas
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.29 Mockup X-Banner

Sumber : Dok. Pribadi

- **Buku Kuliner Tradisional “Negeri Lombok”**

Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini memiliki halaman berjumlah 54 halaman dengan ukuran A5 (14,8 cm x 21 cm) berbentuk persegi panjang dengan bahan sampul kertas artpaper 210 gr dan kertas isi artpaper 120 gr



Gambar 4.30 Halaman 01 - Pembuka

Sumber : Dok. Pribadi

Kelaq Lik-Lik	04
Koyon	12
Olah-Olah	22
Pes Tailale	30
Sate Pusut	38
Bebetoq	46

Gambar 4.31 Halaman 02 dan 03 – Halaman Konten

Sumber : Dok. Pribadi

Kelaq Lik-Lik

Bahan utama daun Turi yang segar berpadu dengan kush pedesnya bumbu dari bawang merah, bawang putih, terasi dan cabai dan garam membuat kuliner tradisional ini nikmat disantap saat bersama keluarga maupun sendiri karena bahan yang dibutuhkan juga tak terlalu sulit untuk dicari.



Bahan Kuliner

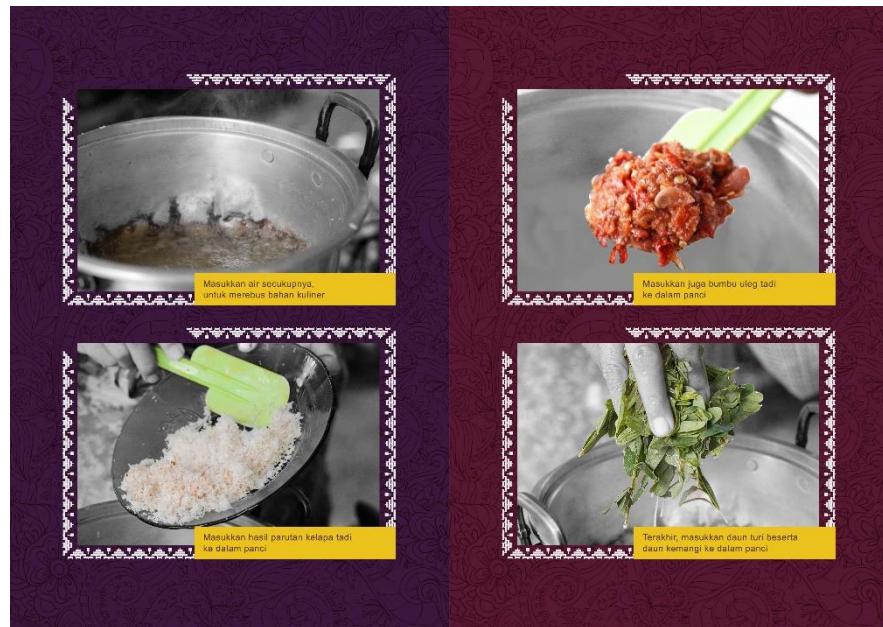


Daun Turi 1 mangkok Bawang Merah 10 siung Bawang Putih 5 siung
 Kelapa Setengah Tua 1/2 butir Cabai Rawit 10 buah Daun Kemangi 1/2 mangkok
 Terasi secukupnya Air secukupnya Garam secukupnya



Mulasian dengan memarut kelapa setengah tua dengan panzen

Uleg bumbu sejepit bawang merah dan piri-piri cabai rawit, terasi dan garam secukupnya



Gambar 4.32 Halaman 04 s/d 11 – Pembahasan Kuliner Kelaq Lik-Lik
Sumber : Dok. Pribadi



Bahan Kuliner

Kol 1 bungkul Kangkung 1 ikat Bunga Pisang 1 bungkul Kemiri 4 buah
Bawang Merah 10 butir Bawang Putih 5 buah Cabe Rawit 10 buah
Terasi secukupnya Tauge 1 mangkok kecil Garam secukupnya
Kacang Panjang 1 ikat Santan 1 mangkok Air secukupnya

Uleg bersamaan bawang putih, cabe rawit, kemiri, terasi dan garam secukupnya

Selanjutnya, masak bumbu yang sudah diuleg bersama dengan santan





Gambar 4.33 Halaman 12 s/d 21 – Pembahasan Kuliner Koyon

Sumber : Dok. Pribadi



Bahan Kuliner

Daun Teri 1 mangkok Bawang Merah 10 siung Bawang Putih 5 siung
Kelapa Setengah Tua 1/2 butir Cabai Rawit 10 buah Daun Kemangi 1/2 mangkok
Terasi secukupnya Air secukupnya Garam secukupnya Talale 1 mangkok


Uleg bawang merah, putih, terasi, garam dan talale dengan air secukupnya


Kemudian, masak basi uleg-an tad, jangan lupa diaduk agar semakin mengental


Setelah bahan sambalnya selesai, selanjutnya merebus bahan, pertama taupe


Selanjutnya, masukkan kacang panjang rebus, tiriskan dan cuci


Urus bahan selanjutnya, rebuslah komak

Masukkan daun teri beserta daun kemangi ke dalam panci



Gambar 4.34 Halaman 22 s/d 29 – Pembahasan Kuliner Olah-Olah
Sumber : Dok. Pribadi



Bahan Kuliner



Talale 1 mangkok Bawang Merah 10 siung Bawang Putih 5 siung
 Daun Pisang 1 buah Cabe Rawit 10 buah Daun Kemangi 1/2 mangkok
 Terasi secukupnya Air secukupnya Garam secukupnya



Uleg bumbu bawang merah, putih, cabe rawit, garam, terasi dan talale



Encerahkan bumbu dengan air secukupnya, kemudian uleg lagi hingga halus



Pindahkan ke dalam mangkok, tambahkan kemangi, campurkan



Setelah dibungkus dengan daun pisang, bakarlah pes talale diatas api



Siapkan daun pisang, kemudian pindahkan untuk dibungkus



Sembari dibakar jangan lupa untuk membelak-balik agar merata



Gambar 4.35 Halaman 30 s/d 37 – Pembahasan Kuliner Pes Tailale
Sumber : Dok. Pribadi



Bahan Kuliner

Daging Ayam 1/4 kilo Sanan 1 mangkok Cabe Besar 3 buah
 Bawang Merah 10 butir Bawang Putih 5 buah Cabe Rawit 10 buah
 Kelapa Setengah Tua 1/2 butir Terasi secukupnya Daun Jeruk Limau 5 lembar
 Garam secukupnya Air secukupnya

Langkah pertama, potong daging ayam menjadi ukuran dadu kemudian cacak

Selanjutnya, parut kelapa setengah tua

Kemudian uleg cabe besar, cabe rawit, bawang putih dan merah, garam serta terasi

Sebagai penyedap, iris tipis daun jeruk limau

Selanjutnya, uleg lagi bumbu bersama kelapa parut dan daging ayam dicincang

Taburkan irisan daun jeruk limau ke bahan saus, dan aduk hingga merata



Gambar 4.36 Halaman 38 s/d 45 – Pembahasan Kuliner Sate Pusut
Sumber : Dok. Pribadi



Bahan Kuliner

Santan 1 mangkok Garam secukupnya Air secukupnya Daun Talas 5 buah
Bawang Merah 10 butir Bawang Putih 5 buah Cabe Rawit 10 buah
Kelapa Setengah Tua 1/2 butir Terasi secukupnya

Mulalah dengan menguleg bawang merah, bawang putih, cabe rawit, terasi dan garam.

Gelanjutnya, parut kelapa setengah tua

Campurkan hasil bumbu uleg dengan hasil parutan kelapa

Ikat daun talas berisi bahan bebetoq dengan tali yang terbuat dari pelepas daur kelapa

Siapkan daun talas, kemudian bungkus bahan bebetoq

Uleg bumbu sekas lagi; berguna sebagai bumbu air rebusan agar lebih meresap



Gambar 4.37 Halaman 46 s/d 53 – Pembahasan Kuliner Sate Pusut
Sumber : Dok. Pribadi



Gambar 4.38 Halaman 54 - Penutup
Sumber : Dok. Pribadi

4.2.7. Biaya Kreatif

a. Bahan Media Perancangan

Berikut ini adalah daftar bahan yang dibutuhkan untuk merealisasikan perancangan buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” :

- **Media Primer**

No.	Bahan	Spesifikasi
1	Kertas Art Paper 120 gr	Dibutuhkan 7 kertas art paper dua sisi untuk menyelesaikan 54 halaman.
2	Kertas Art Paper 210 gr	Untuk menciptakan sampul buku diperlukan hanya satu lembar kertas karena ukuran mentah A3 mampu menampung 2 sisi sampul.

Tabel 4.1 Biaya Kreatif Media Primer

- **Media Sekunder**

No.	Bahan	Spesifikasi
1	X-Banner	Kertas vinyl berukuran 80 cm x 180 cm
2	Gelas Mug	Gelas mug keramik berwarna putih
3	Pembatas Buku	Kertas Art Paper 210 gr
4	Tas Belanja	Tas Belanja kain ukuran 21 cm x 30 cm

Tabel 4.2 Biaya Kreatif Media Sekunder

b. Biaya Cetak

Berikut ini adalah rincian pembiayaan cetak dari media primer :

- **Art Paper 120 gr (Isi buku)**

Untuk menyelesaikan isi buku sebanyak 54 halaman dua sisi, diperlukan 7 kertas art paper 120 gr dua sisi.

- Harga cetak : Rp.5000,-/ sisi. 2 sisi = Rp.10.000,-
- Halaman ditampung : Setiap kertas menampung 8 hlm
- Perhitungan kertas : 7 kertas x 2 sisi = 14 kertas

- Total biaya kertas : $14 \times \text{Rp.}5000,-$
 $= \text{Rp.} 70.000,-$
- **Art Paper 210 gr (Sampul)**
Untuk menyelesaikan satu buah sampul buku diperlukan 1 lembar kertas art paper 210 gr dengan harga Rp.5000,-

Jadi, biaya cetak untuk menyelesaikan satu buah buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” adalah Rp.70.000,- + Rp.5000.- = Rp.75.000.-

c. Biaya Penyelesaian

Selain biaya cetak, untuk dapat menyelesaikan buku secara utuh hingga selesai diperlukan biaya lain seperti biaya potong dan biaya jilid buku. Berikut ini adalah rincian biaya tersebut hingga menjadi 1 buku utuh :

- Biaya cetak : Rp.75.000,-
- Biaya potong kertas : Rp.120,- /kertas
 $7 \text{ kertas} \times \text{Rp.}120,-$
 $= \text{Rp.}840,-$
- Biaya jilid buku : Rp.5.000,-
- Total biaya : $\text{Rp.}75.000,- + \text{Rp.}840,-$
 $= \text{Rp.}75.840,- + \text{Rp.}5000,-$
 $= \text{Rp.}80.840,-$

Jadi, biaya untuk menyelesaikan sebuah buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” adalah **Rp. 80.840,-**.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan kepada hasil perancangan yang telah dijelaskan, kesimpulan yang didapat ditarik dari rumusan masalah adalah :

- Untuk memperkenalkan kepada target audiens mengenai kuliner tradisional sehingga dapat menarik minat target audiens adalah dengan mengedepankan unsur visual. Buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” disusun dengan begitu banyak memuat penanda visual seperti motif songket keker dan ragam fotografi yang menampilkan kuliner tradisional Lombok sehingga pembaca lebih cepat mengenal dan memahami konten yang disampaikan.
- Dalam perancangannya, konten yang dibawa di dalam buku adalah sebanyak 6 resep kuliner tradisional. Hal ini mungkin terlihat sedikit namun pada setiap resep kuliner terdapat penjelasan berupa foto sehingga memudahkan pembaca yang ingin mencoba untuk mengolah sendiri kuliner tradisional Lombok. Hal ini juga dapat membantu kepada pembaca yang merupakan pemula dalam hal memasak karena panduan disajikan lewat media foto.

5.2. Saran

Dari hasil perancangan yang telah dipaparkan pada karya tugas akhir ini, penulis berpendapat bahwa :

- Informasi yang disampaikan pada buku kuliner tradisional “Negeri Lombok” ini masih berupa informasi dasar mengenai kuliner dan panduan pengolahan saja, perlu adanya tambahan halaman lagi yang berisi informasi mengenai fakta dan sejarah dari setiap kuliner tradisional dan jika mungkin untuk dapat mencantumkan informasi

mengenai lokasi rerstauran atau rumah makan yang menyajikan kuliner tradisional tersebut.

- Perlu adanya pengembangan lebih lanjut lagi agar pengenalan terhadap kuliner tradisional Lombok tidak berhenti disini. Sehingga tujuan awal dari perancangan ini yaitu memperkenalkan dan melestarikan kuliner tradisional Lombok dapat terwujud.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Y. 2012. *Photography From My Eyes*. Jakarta: PT. Elex Media Komutindo
Kelompok Gramedia
- Agus, Irianto. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Budiman, Kris. 2011. *Semiotika Visual: Konsep, Isu, dan Problem ikonisitas*.
Yogyakarta: Jalasutra
- Bungin, Burhan. 2001. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Raja Grafindo
Persada
- Darmaprawira, S. 2002. *Warna*. Bandung: Penerbit ITB
- Ekawati, Rika. 2016. Geonusantra Journal of Tutorial. Food Photography,
GEO10160196
- Excell, L. 2013. *Komposisi Dari Foto Biasa Jadi Luar Biasa*. Jakarta: PT Elex
Media Komputindo
- Giwanda, G. 2003. *Panduan Praktis Belajar Fotografi*. Jakarta: Puspa Swara
- Indogastronomi.2015. <https://indogastronomi.wordpress.com/2015/11/07/kuliner/> .
diakses pada 20 Apr 2019 pk. 15.05 WITA
- J.S. Badudu, 1996, *Pintar Berbahasa Indonesia 1: Petunjuk Guru Sekolah Lanjutan
Tingkat Pertama*, Jakarta: Balai Pustaka
- Karimah, Nada. 2011. *Perancangan Buku Kuliner Sebagai Bagian Dari Promosi
Wisata Kuliner Khas Solo*. Universitas Sebelas Maret
- Kasiram, Mohammad. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*. Malang:
UIN Malang Press.
- Moertjipto dkk. 1993. *Makanan: Wujud, Variasi dan Fungsinya Serta Cara
Penyajiannya*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Nazir, Mohammad. 1988. *Metode Penelitian Mohammad Nazir*. Jakarta: Ghalia
Indonesia
- Purwadarminta, 1985, *Kamus Umum Bahasa Indonesia*, Jakarta: Balai Pustaka
- Sabdan Badio, 2015, *Cara Mudah Menerbitkan Buku*, Yogyakarta: Aswaja
Pressindo

- Sarwono, Jonathan & Lubis, Hary. 2007. *Metode Riset untuk Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: C.V Andi offset
- Saussure, Ferdinand de. *Course in General Linguistics*. New York: McGraw Hill, 1966
- Soedjono, Soeprapto “*Tinjauan Imaji Fotografi*”, Jurnal Seni, Vol. VI/ 01/ 1998 BP. ISI. Yogyakarta
- Sukardi, Dewa Ketut. 1983. *Dasar-Dasar Bimbingan Dan Penyuluhan di Sekolah*. Surabaya: Usaha Nasional
- Suleiman, Amir Hamzah. 1982. *Teknik Kamar Gelap untuk Fotografi*. Jakarta : PT. Gramedia Surabaya
- Surianto Rustan, 2009, *Layout dan Dasar Penerapannya*, Jakarta: PT. Gramedia
- Sutrisno, Mudji dkk. *Teks-teks Kunci Estetika: Filsafat Seni*. Yogyakarta :2005
- Trim, Bambang. 2013. *Gerbang Kreativitas: Jagat Penulisan dan Penerbitan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara
- Wongso, William. 2015. <https://travel.kompas.com/read/2015/03/12/163000627/William.Wongso.Populerkan.Kuliner.sebagai.Identitas.Budaya>. diakses pada 21 Februari 2019 pukul 21.02