

TUGAS AKHIR
PERANCANGAN BUKU VISUAL PENGENALAN MAKANAN KHAS
BANGKALAN MELALUI PENDEKATAN KEBUDAYAAN PADA
REMAJA USIA 16-23 TAHUN

Untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar Sarjana (S-1)



Oleh :

Akhmad Syarif Hidayatulloh

19052010044

Pembimbing 1:

Masnuna, S.T., M.Sn.

Pembimbing 2:

Mahimma Romadhonna, S.T., M.Ds.

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
2022/2023

HALAMAN PENGESAHAN
PERANCANGAN BUKU VISUAL PENGENALAN MAKANAN KHAS
BANGKALAN MELALUI PENDEKATAN KEBUDAYAAN PADA
REMAJA USIA 16-23 TAHUN

Disusun oleh:

AKHMAD SYARIF HIDAYATULLOH
19052010044


Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada tanggal : 24 Mei 2023

Pembimbing I


Masnunah, S.T., M.Sn.
NIP. 19840512 2021 212004


Pembimbing II


Mahimma Romadhona, S.T., M.Ds.
NIP. 19880428 201803 2001

Penguji I


Diana Auliatun Nisa, S.T., M.Ds.
NIP. 19900611 201803 2001

Penguji II


Widyanari, S.T., M.T.
NPT. 182 19890920 075

Tugas akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Desain (S-1)
Dekan Fakultas Arsitektur dan Desain


Ibnu Sholichin, S.T., M.T.
NIP. 19710916 202121 1004

HALAMAN PERSETUJUAN
PERANCANGAN BUKU VISUAL PENGENALAN MAKANAN KHAS
BANGKALAN MELALUI PENDEKATAN KEBUDAYAAN PADA
REMAJA USIA 16-23 TAHUN

Disusun oleh:

AKHMAD SYARIF HIDAYATULLOH
19052010044

Telah dipertahankan didepan Tim Penguji

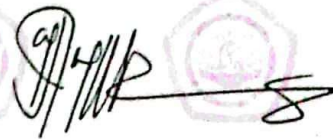
Pada tanggal : 24 Mei 2023

Pembimbing I



Masnuna, S.T., M.Sn.
NIP3K. 19840512 2021 212004

Pembimbing II



Mahimma Romadhona, S.T., M.Ds
NIP. 19880428 201803 2001

Tugas akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Desain (S-1)
Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual



Masnuna, S.T., M.Sn.
NIP3K. 19840512 2021 212004

ABSTRAK

Makanan khas merupakan salah satu aset kekayaan suatu daerah yang dapat menjadi potensi wisata daerah tersebut. Dengan potensi tersebut Bangkalan yang merupakan daerah yang cukup kaya akan makanan khas memiliki peluang besar dalam aspek pengembangan wisata kuliner. Maka dari itu dibutuhkan kepedulian masyarakat utamanya remaja Bangkalan untuk lebih peduli terhadap kelestarian makanan-makanan khas Bangkalan. Atas dasar tersebut, perancang akan membuat buku visual sebagai media literasi pengenalan makanan-makanan khas Bangkalan pada remaja usia 16-23 tahun.

Perancangan ini mengangkat judul “Perancangan Buku Visual Pengenalan Makanan Khas Bangkalan melalui Pendekatan Kebudayaan Pada Remaja Usia 16-23 Tahun”. Buku visual ini dipilih karena penggunaan bahan bacaan yang disertai ilustrasi dan potret makanan-makanan tersebut akan menambah ketertarikan remaja untuk menikmati bacaan hingga tertarik membuat dan melestraikan makanan-makanan tersebut. Perancangan ini menggunakan 2 tahap metodologi, yaitu tahap persiapan dan tahap penciptaan. Tahap persiapan meliputi pengumpulan data, analisis data, sintesis, dan penentuan objek perancangan. Kemudian tahap penciptaan meliputi pra produksi, produksi, dan pasca produksi.

Proses analisa data yang digunakan berupa analisa data deskriptif yang menjelaskan poin-poin penting dari data yang terkumpul sehingga poin tersebut digunakan untuk mencari solusi dari permasalahan yang ada menggunakan metode 5W+1H, dan menghasilkan keyword “Cita Rasa Bangkalan Tidak Akan Padam”

Konsep buku yang dirancang berisi fotografi, ilustrasi, dan narasi teks yang menjelaskan masing-masing menu makanan-makanan khas Bangkalan. Penjelasan tersebut mulai dari tampak makanan itu sendiri, ciri khas, karakteristik, rekomendasi pedagang makanan tersebut, hingga proses pembuatan masing-masing makanan tersebut. Menggunakan dua bahasa yaitu Bahasa Madura sebagai bahasa utama dan Bahasa Indonesia sebagai bahasa terjemahan supaya seluruh remaja Bangkalan baik yang di perkotaan hingga di pelosok yang menggunakan Bahasa Madura sehari-hari bisa dengan mudah memahami isi buku. Dengan adanya buku visual ini, diharapkan remaja-remaja Bangkalan lebih peduli akan pelestarian

makanan-makanan khas Bangkalan dan bisa menjadi literatur bagi mereka untuk memperkenalkan makanan-makanan khas Bangkalan pada khalayak umum.

Kata Kunci: Makanan khas, Perancangan, Buku Visual, Literatur

ABSTRACT

Typical food is one of the wealth assets of an area that can become a tourism potential of the area. With this potential, Bangkalan, which is an area that is quite rich in typical food, has great opportunities in the aspect of developing culinary tourism. Therefore, community concern, especially Bangkalan youth, is needed to be more concerned about the preservation of Bangkalan specialties. On this basis, the designer will make a visual book as a literacy medium for introducing Bangkalan specialties to adolescents aged 16-23 years.

This design carries the title "Design of a Visual Book Introduction to Typical Bangkalan Food through a Cultural Approach to Adolescents Aged 16-23 Years". This visual book was chosen because the use of reading materials accompanied by illustrations and portraits of these foods will increase the interest of teenagers to enjoy reading so that they are interested in making and preserving these foods. This design uses 2 methodological stages, namely the preparation stage and the creation stage. The preparatory phase includes data collection, data analysis, synthesis, and design object determination. Then the creation stage includes pre-production, production, and post-production.

The data analysis process used is in the form of descriptive data analysis which explains important points from the collected data so that these points are used to find solutions to existing problems using the 5W+1H method, and generate the keyword "The Taste of Bangkalan Will Not Go Out".

The concept of the book is designed to contain photography, illustrations and text narratives that explain each menu of Bangkalan specialties. The explanation starts from the appearance of the food itself, the characteristics, characteristics, recommendations of the food vendors, to the process of making each of these foods. Using two languages, namely Madurese as the main language and Indonesian as the translation language so that all Bangkalan youth, both in urban and remote areas who use everyday Madurese can easily understand the contents of the book. With this visual book, it is hoped that Bangkalan youth will be

more concerned about the preservation of Bangkalan specialties and can become literature for them to introduce Bangkalan specialties to the general public.

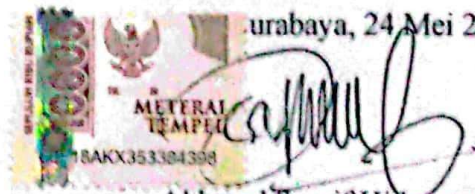
Keywords: *Typical food, Design, Visual Books, Literature*

PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya, di dalam Naskah Tugas Akhir ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajarkan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik disuatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila ternyata di dalam naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh (Sarjana) dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, Pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Surabaya, 24 Mei 2023



Akhmad Syarif Hidayatulloh

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT karena berkat limpahan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas Akhir dengan judul “Perancangan Buku Visual Pengenalan Makanan Khas Bangkalan melalui Pendekatan Kebudayaan Pada Remaja Usia 16-23 Tahun” merupakan gambaran buku visual dengan informasi berupa ilustrasi, fotografi, dan teks mengenai makanan-makanan khas Bangkalan dan diharapkan dengan membaca buku ini pembaca lebih mengenal dan tertarik dalam pelestarian makanan-makanan khas Bangkalan.

Terimakasih kepada pihak-pihak yang telah bersedia membantu dan memberi dukungan berupa material dan non material kepada penulis dalam proses pembuatan laporan ini hingga selesai. Dalam kesempatan ini penulis dengan tulus hati menghaturkan banyak terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa Allah SWT
2. Nabi besar Muhammad SAW.
3. Orang tua yang telah mendoakan dan memberi dukungan lahir batin secara penuh dalam segala aspek baik material maupun non material.
4. Akhmad Albar Salim, Himmayatul Wuswa, Fatimatus Zuhro, Siti Sholihah, Mohammad Hasan Muktasyim Billah beserta (beserta suami/istri) selaku kakak-kakak yang telah membantu dan mensupport penuh baik dalam doa, ide, hingga finansial.
5. Masnuna, S.T., M.Sn. dan Mahimma Romadhona, S.T., M.Ds. selaku pembimbing 1 dan pembimbing 2 yang telah membimbing saya sedemikian rupa.
6. Diana Aqidatun Nisa, S.T., M.Ds. dan Widiasari, S.T., M.T. selaku penguji 1 dan penguji 2 yang telah memberikan banyak masukan pada perancangan ini.
7. Rr. Tri Kusumawati selaku narasumber yang telah membantu dalam perancangan ini.
8. Ibu Siti selaku narasumber yang telah membantu dalam perancangan ini.
9. Ibu Ulik selaku narasumber yang telah membantu dalam perancangan ini.

10. Mak Ima selaku narasumber yang telah membantu dalam perancangan ini.
11. Pak Achmad selaku narasumber yang telah membantu dalam perancangan ini.
12. Zakiyah Sholihah selaku narasumber yang telah membantu dalam perancangan ini.
13. Seluruh dosen dan tenaga pendidik DKV UPN “Veteran” Jawa Timur yang sudah mendidik dan memberikan ilmu sehingga saya mampu menyelesaikan studi saya.
14. Teman-teman Angkatan 2019 DKV UPN “Veteran” Jawa Timur yang saling *support* dan saling memotivasi satu sama lain.
15. Teman-teman Kos MAB J-22 yang menjadi motivasi dan penyemangan dalam mengerjakan laporan ini.
16. Sevila Rizki Damayanti yang telah banyak membantu saya secara emosional, finansial, dan tak henti memberi *support* kepada saya.
17. Semua pihak yang namanya tidak dapat saya sebutkan satu persatu, yang secara sadar atau tidak sadar telah membantu saya dalam penyelesaian laporan ini.

Akhir kata penulis berharap semoga laporan dan perancangan ini dapat memberikan banyak manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Surabaya, 24 Mei 2023

Akhmad Syarif Hidayatulloh

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
ABSTRAK BAHASA INDONESIA.....	iii
ABSTRAK BAHASA INGGRIS.....	vi
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR.....	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Rumusan Masalah.....	6
1.4 Batasan Masalah.....	6
1.5 Tujuan Perancangan.....	6
1.6 Manfaat.....	7
1.6.1 Manfaat bagi penulis.....	7
1.6.2 Manfaat bagi masyarakat.....	7
1.6.3 Manfaat bagi instansi pendidikan dan pemerintah setempat.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Tinjauan Pustaka Buku.....	8
2.1.1 Definisi buku.....	8
2.1.2 Jenis-jenis Buku.....	8
2.1.3 Bagian Buku.....	9
2.2 Tinjauan Pustaka Makanan.....	10
2.2.1 Fungsi makanan bagi tubuh.....	11
2.2.2 Tinjauan Pustaka Makanan Khas Daerah.....	13
2.2.3 Tinjauan Pustaka Makanan Khas Bangkalan.....	14
2.3 Tinjauan Pustaka Kebudayaan.....	18
2.3.1 Tinjauan Pustaka Budaya Bangkalan.....	19
2.4 Tinjauan Pustaka Desain Komunikasi Visual.....	21
2.4.1 Unsur-unsur desain.....	22
2.4.2 Prinsip Desain.....	28

2.4.3	Tipografi.....	29
2.4.4	Layout	31
2.4.5	Ilustrasi.....	34
2.4.6	Fotografi.....	35
2.5	Studi Eksisting.....	37
2.5.1	Studi Komparator 1	37
2.5.2	Studi Komparator 2.....	42
BAB III METODOLOGI DESAIN		45
3.1	Definisi Operasional.....	45
3.1.1	Buku Visual Pengenalan	45
3.1.2	Makanan.....	45
3.1.3	Makanan khas.....	46
3.1.4	Bangkalan.....	46
3.2	Target Perancangan	46
3.3	Teknik Pengumpulan Data	47
3.3.1	Data Primer	47
3.3.2	Data Sekunder	48
3.4	Teknik Sampling	48
3.4.1	Populasi.....	48
3.5	Tahapan Perancangan.....	49
3.6	Teknik Analisis Data	50
3.7	Alur Berfikir	51
BAB IV ANALISIS DATA.....		52
4.1	Analisa Hasil Wawancara.....	52
4.1.1	Wawancara Tahap Pertama.....	52
4.1.2	Wawancara Tahap Kedua	54
4.1.3	Wawancara Tahap Ketiga	61
4.2	Analisa Hasil Obsevasi.....	63
4.2.1	Observasi Tahap Pertama.....	63
4.2.2	Observasi Tahap Kedua	65
4.3	Analisa 5W + 1H.....	66
4.3.1	What	66
4.3.2	Where	67
4.3.3	When.....	67

4.3.4	Who.....	67
4.3.5	Why.....	68
4.3.6	How.....	69
4.4	Analisa Consumer Insight	70
4.5	Sintesa Data	70
4.6	Unique Selling Point	71
BAB V KONSEP DESAIN		72
5.1	Perumusan Konsep.....	72
5.2	Definisi <i>Keyword</i>	73
5.3	Makna Denotatif.....	73
5.4	Makna Konotatif.....	73
5.5	Konsep Verbal.....	74
5.5.1	Judul Buku Visual.....	74
5.5.2	Gaya Bahasa.....	74
5.5.3	Anatomi Buku Visual.....	75
5.6	Konsep Visual	76
5.6.1	Gaya Gambar	76
5.6.2	Fotografi.....	80
5.6.3	Warna	81
5.6.4	Tipografi.....	82
5.6.5	Layout	84
5.7	Konsep Media.....	85
5.7.1	Media Utama.....	85
5.7.2	Media Pendukung	85
BAB VI IMPLEMENTASI DESAIN.....		88
6.1	<i>Cover</i> Buku.....	88
6.2	Halaman Impresium	89
6.3	Halaman Kata Pengantar	90
6.4	Halaman Daftar Isi	91
6.5	Isi	92
6.6	Halaman Profil Penulis.....	93
6.7	Media Pendukung.....	94
6.7.1	Feeds Instagram	94
6.7.2	Stiker	95

6.7.3	Tas Totebag.....	96
6.7.4	Gantungan Kunci	97
6.7.5	Set sendok dan garpu	97
6.7.6	Mangkuk	98
6.7.7	Piring.....	98
6.7.8	Celemek masak	98
6.7.9	Kain lap.....	99
6.7.10	Kaos	100
6.8	Biaya Produksi Buku.....	101
6.9	Estimasi Harga Cetak Massal.....	101
BAB VII PENUTUP		103
7.1	Kesimpulan.....	103
7.2	Saran.....	103
DAFTAR PUSTAKA		103
LAMPIRAN.....		106
Lampiran 1 “Resep makanan Kaldu Kokot”		107
Lampiran 2 “Resep makanan Soto Mata Sapi”		108
Lampiran 3 “Resep makanan Topak Ladeh”		109
Lampiran 4 “Resep makanan Nasi Serpang”		110
Lampiran 5 “Resep makanan Sate Madura”		112
Lampiran 6 “Resep makanan Tajin Sobih”		113
Lampiran 7 “Hasil Kuisisioner 1”		116
Lampiran 8 “Hasil Kuisisioner 2”		120
Lampiran 9 “Lembar Asistensi”		122

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Hasil Kuesioner bentuk literatur yang disukai remaja Bangkalan....	3
Gambar 1. 2	Hasil Kuesioner bahasa yang cocok untuk perancangan buku visual makanan khas Bangkalan.....	5
Gambar 2. 1	Buku Fiksi.....	8
Gambar 2. 2	Buku Nonfiksi.....	9
Gambar 2. 3	Sampul buku	10
Gambar 2. 4	Ilustrasi organ tubuh manusia.....	12
Gambar 2. 5	Tajin sobih, makanan khas Bangkalan	14
Gambar 2. 6	Nasi Serpang, makanan khas Bangkalan	15
Gambar 2. 7	Topak Ladeh, makanan khas Bangkalan	16
Gambar 2. 8	Soto Mata, makanan khas Bangkalan.....	16
Gambar 2. 9	Kaldu Kokot, makanan khas Bangkalan.....	17
Gambar 2. 10	Sate Madura, makanan khas Bangkalan	17
Gambar 2. 11	Rujak Kambeng, makanan khas Bangkalan	18
Gambar 2. 12	Pakaian adat khas Bangkalan Madura	19
Gambar 2. 13	Jembatan Suramadu, Mercusuar, dan Masjid KH. Moch. Cholil.	20
Gambar 2. 14	Batik Tajnung Bumi	21
Gambar 2. 15	Palet warna.....	24
Gambar 2. 16	Warna Additive dan Subtractive.....	25
Gambar 2. 17	Warna Komplementer.....	25
Gambar 2. 18	Warna Panas dan Warna Dingin.....	26
Gambar 2. 19	Warna Light dan Warna Dark.....	26
Gambar 2. 20	Warna Bright	27
Gambar 2. 21	Warna Akromatik dan Monokromatik.....	27
Gambar 2. 22	Prinsip desain.....	28
Gambar 2. 23	Contoh tipografi serif.....	30
Gambar 2. 24	Contoh tipografi sans serif.....	30
Gambar 2. 25	Contoh tipografi script.....	30
Gambar 2. 26	Contoh tipografi dekoratif	31
Gambar 2. 27	Contoh keseimbangan dalam prinsip layout.....	32
Gambar 2. 28	Contoh kesatuan dalam prinsip layout.....	33

Gambar 2. 29 Contoh ilustrasi.....	35
Gambar 2. 30 Buka an Diafragma Lensa	36
Gambar 2. 31 Shutter Speed.....	36
Gambar 2. 32 ISO (International Standard Organization).....	37
Gambar 2. 33 Buku Belajar dari Makanan Tradisional Jawa.....	38
Gambar 2. 34 Buku Belajar dari Makanan Tradisional Jawa.....	40
Gambar 2. 35 Buku Belajar dari Makanan Tradisional Jawa.....	40
Gambar 2. 36 Buku Belajar dari Makanan Tradisional Jawa.....	41
Gambar 2. 37 Buku Dapur bekal, quick & easy	42
Gambar 2. 38 Buku Dapur bekal, quick & easy	44
Gambar 2. 39 Buku Dapur bekal, quick & easy	44
Gambar 3. 1 Alur Berpikir.....	51
Gambar 4. 1 Dokumentasi wawancara via video call WhatsApp dengan Rr. Tri Kusumawati	54
Gambar 4. 2 Menu Makanan Kaldu Kokot	55
Gambar 4. 3 Menu Makanan Soto Mata Sapi	55
Gambar 4. 4 Menu Makanan Topak Ladeh.....	56
Gambar 4. 5 Dokumentasi wawancara via video call	56
Gambar 4. 6 Menu Makanan Nasi Serpang.....	57
Gambar 4. 7 Dokumentasi wawancara dengan Ibu Ulik sebagai pegiat dan penjual menu makanan Nasi Serpang.....	58
Gambar 4. 8 Menu Makanan Sate Madura.....	59
Gambar 4. 9 Menu Makanan Tajin Sobih	60
Gambar 4. 10 Dokumentasi wawancara via video call WhatsApp dengan Mak Ima sebagai pegiat menu makanan Tajin Sobih.....	60
Gambar 4. 11 Dokumentasi wawancara via Google meeting bersama Mbak Zakiyah Sholihah	62
Gambar 4. 12 Observasi pada marketplace Shopee, Lazada, Tokopedia, dan Gramedia.....	64
Gambar 4. 13 Observasi pada Toko buku di Gunung Agung Surabaya, Pasar Blauran Surabaya, dan Jalan Semarang Surabaya	65
Gambar 5. 1 Bagan alur pemikiran keyword.....	72

Gambar 5. 2 Buku Novel “Nanti Kita Cerita Tentang Hari Ini” sebagai acuan gaya gambar	77
Gambar 5. 3 Buku Novel “Nanti Kita Sambat Tentang Hari Ini” sebagai acuan gaya gambar pembandingan	78
Gambar 5. 4 Gaya gambar “Lia Tajib” dalam sosial media instagramya.	78
Gambar 5. 6 Contoh ornamen Bangkalan pada Batik Tanjung Bumi	79
Gambar 5. 7 Pengambilan gambar dengan teknik top view	80
Gambar 5. 8 Penerapan tone warna grayscale	82
Gambar 5. 9 April June font	83
Gambar 5. 10 Bubble Bobble font.....	83
Gambar 5. 11 Photograph Signature font	83
Gambar 5. 12 Yummy Cupcakes font	84
Gambar 5. 13 Contoh layouting perpaduan fotografi, ilustrasi, dan teks	85
Gambar 6. 1 Cover Buku.....	89
Gambar 6. 2 Halaman Impresium.....	90
Gambar 6. 3 Halaman Kata Pengantar	91
Gambar 6. 4 Halaman Daftar Isi.....	91
Gambar 6. 5 Halaman Subbab.....	92
Gambar 6. 6 Halaman Isi.....	93
Gambar 6. 7 Halaman Profil Penulis.....	93
Gambar 6. 8 Desain Feeds Instagram	94
Gambar 6. 9 Desain Stiker.....	95
Gambar 6. 10 Desain Totebag	96
Gambar 6. 11 Desain Gantungan Kunci	97
Gambar 6. 12 Desain Set Sendok dan Garpu	97
Gambar 6. 13 Desain Mangkuk.....	98
Gambar 6. 14 Desain Piring	98
Gambar 6. 15 Desain Celemek Masak	99
Gambar 6. 16 Desain Kain Lap	100
Gambar 6. 17 Desain Kaos	101