

TUGAS AKHIR

Perancangan Buku Ilustrasi Tentang Resep Masakan Khas Madura Sebagai Media Pengenalan Makanan Khas Madura Kepada Perempuan Usia 20–35 Tahun

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



Diajukan Oleh :

Desy Fitria Agustiyani

19052010041

Pembimbing I :

Aditya Rahman Yani, S.T., M.Med.,Kom.

Pembimbing II :

Aileena S.C.R.E.C ,S.T., M.Ds

**PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL
FAKULTAS ARSITEKTUR DAN DESAIN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"
JAWA TIMUR**

2024

HALAMAN PENGESAHAN

**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI TENTANG RESEP MASAKAN KHAS
MADURA SEBAGAI MEDIA PENGENALAN MAKANAN KHAS MADURA
KEPADA PEREMPUAN USIA 20-35 TAHUN**

Disusun Oleh:

DESY FITRIA AGUSTIYANI

19052010041

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada tanggal: 31 Mei 2024

Pembimbing I



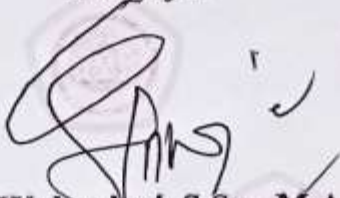
Aditva Rahman Yani, S.T., M.Med.Kom.
NIPPPK. 19810929 2021 211002

Pembimbing II



Aileena S.C.R.E.C., S.T., M.Ds
NPT. 182 19870119 076

Penguji I



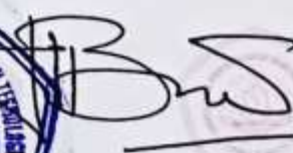
Sri Wulandari, S.Sn., M.A.
NPT. 20219930419173

Penguji II



Widvasari, 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
NIPPPK. 19710916 202121 1004

HALAMAN PERSETUJUAN

**PERANCANGAN BUKU ILUSTRASI TENTANG RESEP MASAKAN KHAS
MADURA SEBAGAI MEDIA PENGENALAN MAKANAN KHAS MADURA
KEPADA PEREMPUAN USIA 20-35 TAHUN**

Disusun Oleh:

DESY FITRIA AGUSTIYANI

19052010041

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji

Pada tanggal: 31 Mei 2024

Pembimbing I

Pembimbing II



Aditya Rahman Yani, S.T., M.Med.Kon
NIPPPK. 19810929 2021 211002



Aileen S.C.R.E.C., S.T., M.Ds
NPT. 182 19870119 076

**Tugas akhir ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Sarjana Desain (S-1)**

Koordinator Program Studi Desain Komunikasi Visual



Masnuna, S.T., M.Sn.
NIPPPK. 198405122021212004

ABSTRAK

Dirjen Kebudayaan Kemendikbudristek Indonesia, mengatakan bahwa akibat generasi muda menolak untuk belajar memasak dari ibu atau pendahulu mereka adalah resep-resep asli ini mulai perlahan menghilang. Hal ini juga dipengaruhi oleh fenomena globalisasi dan urbanisasi yang secara tidak langsung dapat mempengaruhi budaya Indonesia, khususnya makanan khas Madura. Penulis melakukan penelitian dan menemukan bahwa sebagian besar masyarakat Indonesia tidak mengetahui resep atau tidak pernah membuat makanan khas Madura dikarenakan kurangnya literatur mengenai makanan khas Madura beserta dengan resepnya. Oleh karena itu, perlu adanya media pengenalan yang tepat untuk memberikan informasi tentang makanan khas Madura. Perancangan ini menggunakan metode analisis kuantitatif dan kualitatif untuk mengolah data primer dan data sekunder guna mendapatkan solusi yang relevan dan efektif. Solusi yang dimaksud adalah merancang buku resep yang dilengkapi dengan ilustrasi serta informasi seputar wawasan dan resep makanan khas Madura. Selain itu, perancangan buku resep ini menggunakan Bahasa Indonesia yang ringan dan santai agar mudah dipahami oleh audiens serta beberapa kosa kata Bahasa Madura sehingga bisa menambah wawasan audiens tentang Madura, pemilihan tipografi yang readability dan legibility. Penataan layout yang harus seimbang antara visualilustrasi dan narasi. Elemen visual berupa digital painting dengan ciri khas watercolor atau cat air. Dengan metode tersebut maka buku ilustrasi tentang resep makanan khas Madura ini dapat menarik target audiens sehingga permasalahan dapat teratasi dengan tepat.

Kata kunci: Buku Ilustrasi, Resep Makanan, Madura

ABSTRACT

The Director General of Culture of the Ministry of Education and Culture said that the result of the younger generation refusing to learn cooking from their mothers or predecessors is that this original recipe is slowly disappearing. This is also influenced by the phenomenon of globalization and urbanization which can indirectly affect Indonesian culture, especially typical Madurese. The author conducted research and found that most Indonesians do not know the recipe or have never made Madurese food due to the lack of literature about Madurese food and the recipe. Therefore, there is a need for proper introduction media to provide information about typical Madurean food. This design uses quantitative and qualitative analysis methods to process primary data and secondary data to obtain relevant and effective solutions. The intended solution is to design a recipe book that is equipped with illustrations and information about insights and recipes for typical Madurese. In addition, the design of this recipe book uses a light and relaxed Indonesian to be easily understood by the audience as well as some Madurese vocabulary so that it can increase the audience's insight into Madura, the selection of typefaces that are readability and legibility. Layout arrangement that must be balanced between visual illustration and narrative. Visual elements in the form of digital painting with watercolor characteristics. With this method, this illustrated book about Madurese food recipes can attract the target audience so that problems can be resolved appropriately.

Keywords: *Illustrated Book, Food Recipes, Madura*

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 diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu 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 Pernyataan di dalam Naskah Tugas Akhir ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Tugas Akhir ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh atau (Sarjana) dibatalkan serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan berlaku (UU No. 20 tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Surabaya, 30 Mei 2024



Desy Fitria Agustiyani

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadiran Allah SWT. Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan, rahmat, hidayah, dan karunia-Nya sehingga laporan Perancangan Buku Ilustrasi Tentang Resep Masakan Khas Madura Sebagai Media Pengenalan Makanan Khas Madura Kepada Perempuan Usia 20–35 Tahun ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini bertujuan untuk memperkenalkan makanan-makanan khas Madura kepada masyarakat luas, serta sebagai salah satu cara melestarikan salah satu budaya Indonesia khususnya makanan tradisional khas Madura yaitu dengan cara mencatat resepnya.

Terima kasih kepada pihak-pihak yang telah bersedia membantu dan memberi dukungan kepada saya dalam proses pembuatan laporan ini hingga selesai. Dalam kesempatan ini penulis

dengan tulus hati mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Kepada Allah SWT dan Nabi Muhammad SAW.
2. Kepada Orang Tua dan keluarga besar yang tidak berhenti mendoakan dan memberikan dukungan kepada saya secara lahir dan batin, maupun finansial.
3. Kepada Pak Aditya Rahman Yani S.T., M.Med.Kom sebagai dosen pembimbing pertama yang telah banyak membantu dari awal proses perancangan hingga selesai.
4. Kepada Aileena S.C.R.E.C., S.T., M.Ds sebagai dosen pembimbing kedua yang telah membantu saya dalam proses penulisan laporan tugas akhir dan jurnal.
5. Kepada Sri Wulandari, S.Sn., M.A sebagai dosen penguji pertama yang senantiasa memberikan kritik dan saran agar perancangan menjadi lebih maksimal.
6. Kepada Widyasari, S.T., M.T sebagai dosen penguj kedua yang juga senantiasa memberikan kritik dan saran agar perancangan menjadi lebih maksimal.
7. Kepada Kak Imam Zakaria dan Kak Anang selaku narasumber yang telah memberikan banyak informasi yang dibutuhkan dalam perancangan ini.
8. Kepada Abel, Sitra, Arini, Berlin, Feby, Fido, Julia, Nisa dan Shafira selaku sahabat yang sering membantu dan memberikan masukan serta dukungan moril untuk perancangan ini.
9. Kepada teman-teman seperbimbingan satu maupun dua yang senantiasa saling menguatkan dan memberikan motivasi dalam perancangan ini.
10. Kepada teman-teman DKV 2019 dan DKV 2020 yang selalu ada dan memberikan bantuan dalam menyelesaikan perancangan ini.

Akhir kata saya menyadari bahwa perancangan saya dapat dikatakan jauh dari kata sempurna, namun saya berharap akan masukan dan kritik untuk memperkenalkan makanan khas Madura dan melestarikan salah satu budaya Indonesia yaitu makanan tradisional khas Madura.

Surabaya, 30 Mei 2024

Desy Fitria Agustiyani

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
ABSTRAK	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS TUGAS AKHIR	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	7
1.3 Rumusan Masalah	8
1.4 Batasan Masalah	8
1.5 Tujuan Perancangan	9
1.6 Manfaat Perancangan	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA DAN STUDI EKSISTING	10
2.1 Tinjauan Pustaka Resep Masakan	10
2.1.1 Definisi Resep Masakan	10
2.1.2 Standarisasi Resep Masakan	10
2.1.3 Struktur Resep Masakan	10
2.2 Tinjauan Pustaka Buku	11
2.2.1 Definisi Buku.....	11
2.2.2 Fungsi Buku	11
2.2.3 Anatomi Buku	11
2.2.4 Jenis Buku.....	12
2.3 Tinjauan Ilustrasi	16
2.3.1 Definisi Ilustrasi.....	16
2.3.2 Fungsi Ilustrasi	16
2.3.3 Jenis Ilustrasi.....	16
2.3.4 Gaya atau Aliran Style Ilustrasi	17
2.3.5 Teknik Ilustrasi	18
2.3.6 Warna	20
2.3.7 Tipografi.....	21

2.3.8	<i>Layout</i>	22
2.4	Tinjauan Pulau Madura	25
2.5	Tinjauan Makanan Tradisional	25
2.5.1	Tinjauan Pustaka Makanan Tradisional Khas Madura.....	26
2.6	Tinjauan Perempuan Usia 20–35 Tahun	27
2.7	Studi Eksisting	27
2.7.1	Video Memasak Resep Bebek Bumbu Hitam (Khas Madura) - Kuliner Madura	27
2.7.2	Pawon Bali: 60 resep masakan khas Bali pilihan	30
2.8	Studi Komparator	32
2.8.1	Jurnal Citra Rasa Bangka	33
2.8.2	<i>Viet Nam mien ngon – Vietnam Delicious</i>	36
2.8.3	Akun Instagram <i>@foodillustration.studio</i>	39
BAB III METODOLOGI PERANCANGAN		42
3.1	Definisi Operasional Judul	42
3.1.1	Buku Ilustrasi	42
3.1.2	Resep Masakan Khas Madura.....	42
3.1.3	Media Pengenalan Makanan Khas Madura	42
3.2	Target Perancangan	43
3.3	Teknik Pengumpulan Data	43
3.3.1	Data Primer	43
3.3.2	Data Sekunder	44
3.4	Teknik Sampling	45
3.4.1	Populasi.....	45
3.4.2	Sampel	46
3.5	Tahapan Perancangan	47
3.6	Teknik Analisis Data	48
3.7	Alur Berfikir	49
BAB IV ANALISIS DATA		50
4.1	Analisis Data	50
4.1.1	Analisis Data Wawancara.....	50
4.1.2	Analisis Data Wawancara.....	53
4.1.3	Analisis Data Kuesioner.....	55
4.1.4	Analisis Data Observasi.....	59
4.1.5	Analisis Data 5W + 1H	64
4.1.6	<i>Customer Journey</i>	65

4.2 Sintesa Data.....	67
3.4 <i>Unique Selling Proposition (USP)</i>	68
BAB V KONSEP DESAIN	69
5.1 <i>Mindmapping Keyword De</i>	69
5.2 <i>Definisi Keyword</i>	69
5.2.1 <i>What to Say</i>	69
5.2.2 <i>How to Say</i>	70
5.2.3 Makna Denotasi	70
5.2.4 Makna Konotasi	70
5.4 <i>Konsep Verbal</i>	71
5.3.1 Judul Buku	71
5.3.2 Sinopsis Buku.....	71
5.3.3 Gaya Bahasa	71
5.3.4 Anatomi Buku	71
5.5 <i>Konsep Visual</i>	72
5.4.1 Ilustrasi.....	72
5.4.2 Warna	73
5.4.3 <i>Layout</i>	74
5.4.4 Tipografi	75
5.5 <i>Konsep Media</i>	75
5.5.1 Media Utama	75
5.5.2 Media Pendukung	76
5.5.3 Gaya Ilustrasi	77
5.5.4 Desain Visual Karakter	79
5.5.5 Desain key	81
5.5.6 Desain <i>Cover</i> Buku.....	84
BAB VI IMPLEMENTASI DESAIN	87
6.1 <i>Implementasi pada Media Utama</i>	87
6.1.1 Implementasi Cover Depan dan Belakang.....	87
6.1.2 Implementasi Isi Buku.....	88
6.2 <i>Implementasi pada Media Pendukung</i>	89
6.3 <i>Biaya Produksi Perancangan</i>	96
BAB VII KESIPULAN DAN SARAN	97
7.1 <i>Kesimpulan</i>	97
7.2 <i>Saran</i>	97

DAFTAR PUSTAKA.....	98
LAMPIRAN	101
BIODATA PENULIS	115

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Hasil kuesioner	3
Gambar 1. 2 Hasil kuesioner	4
Gambar 1. 3 Hasil kuesioner	4
Gambar 1. 4 Hasil Kuesioner	6
Gambar 2. 1 Cerita Pendek	13
Gambar 2. 2 Novel	13
Gambar 2. 3 Komik	13
Gambar 2. 4 Cerita Bergambar	14
Gambar 2. 5 Ensiklopedia	14
Gambar 2. 6 Biografi	15
Gambar 2. 7 Kamus	15
Gambar 2. 8 Buku Panduan	15
Gambar 2. 9 Gambar ilustrasi Naturalis	17
Gambar 2. 10 Gaya ilustrasi semi realis	17
Gambar 2. 11 Ilustrasi Digital	18
Gambar 2. 12 Teknik Aquarel	19
Gambar 2. 13 Image Scale Kombinasi Warna	20
Gambar 2. 14 Pengaplikasian Warna Casual Warm	21
Gambar 2. 15 Pengaplikasian Font	22
Gambar 2. 16 Sequence	23
Gambar 2. 17 Emphasis.....	23
Gambar 2. 18 Balance.....	24
Gambar 2. 19 Unity.....	24
Gambar 2. 20 Tatanan Layout Unity.....	25
Gambar 2. 21 Video Memasak Resep Bebek Bumbu Hitam (Khas Madura).....	27
Gambar 2. 22 Buku Pawon Bali: 60 resep masakan khas Bali pilihan	30
Gambar 3. 1 Alur Berfikir	49
Gambar 4. 1 Wawancara dengan Narasumber & Foto Narasumber	50
Gambar 4. 2 Wawancara dengan Narasumber & Foto Narasumber.....	53
Gambar 4. 3 Hasil kuesioner via google form.....	55
Gambar 4. 4 Hasil kuesioner via google form.....	56
Gambar 4. 5 Hasil kuesioner via google form.....	56
Gambar 4. 6 Hasil kuesioner via Google Form	57
Gambar 4. 7 Hasil kuesioner via google form.....	57
Gambar 4. 8 Hasil kuesioner via google form.....	58
Gambar 4. 9 Hasil kuesioner via google form.....	58
Gambar 4. 10 Obsersvasi di Gramedia Royal Plaza Mall	59
Gambar 4. 11 Observasi di iPusnas	60
Gambar 4. 12 Tampilan Website Mizanstore.com	60
Gambar 4. 13 Tampilan Website Periplus.com.....	61
Gambar 4. 14 Tampilan Website Grobmart.com.....	61
Gambar 4. 15 Tampilan Website BookDepository.com.....	61
Gambar 4. 16 Tampilan Website BukuKinokuniya.com.....	62
Gambar 4. 17 Tampilan Website Gramedia.com	62
Gambar 4. 18 Tampilan Website Tokopedia.com	63

Gambar 4. 19 Tampilan Website Shopee.com	63
Gambar 4. 20 Tampilan Website Blibli.com	63
Gambar 4. 21 Costumer Journey.....	66
Gambar 5. 1 Bagan Mindmapping Keyword	69
Gambar 5. 2 Ilustrasi di Instagram @Lerin_illustration	73
Gambar 5. 3 Color Palette.....	74
Gambar 5. 4 Layout	74
Gambar 5. 5 Font Escapar.....	75
Gambar 5. 6 Font Microsoft PhangsPa	75
Gambar 5. 7 Acuan Gambar	78
Gambar 5. 8 Alternatif Gaya Ilustrasi	78
Gambar 5. 9 Gaya Ilustrasi Terpilih.....	78
Gambar 5. 10 Acuan Desain Visual Karakter Mbok Halimah.....	79
Gambar 5. 11 Acuan Desain Visual Karakter Sam	80
Gambar 5. 12 Alternatif Sketsa Desain Visual Karakter.....	80
Gambar 5. 13 Alternatif Komprehensif Desain Visual Karakter	81
Gambar 5. 14 Desain Visual Karakter Terpilih	81
Gambar 5. 15 Acuan Desain Judul	82
Gambar 5. 16 Alternatif Sketsa Desain Judul	82
Gambar 5. 17 Desain Judul Terpilih	83
Gambar 5. 18 Desain Judul setelah Revisi Judul.....	83
Gambar 5. 19 Acuan Desain Cover Buku	84
Gambar 5. 20 Alternatif Sketsa Cover Buku	84
Gambar 5. 21 Desain Cover Buku Terpilih	85
Gambar 5. 22 Desain Cover Buku Final.....	85
Gambar 5. 23 Implementasi Media Buku	86
Gambar 6. 1 Cover depan dan belakang.....	87
Gambar 6. 2 Implementasi Cover Buku	87
Gambar 6. 3 Implementasi isi buku	88
Gambar 6. 4 Implementasi Apron.....	89
Gambar 6. 5 Implementasi Memopad	90
Gambar 6. 6 Implementasi Tas Belanja	91
Gambar 6. 7 Implementasi Magnet Kulkas	92
Gambar 6. 8 Implementasi Stiker	93
Gambar 6. 9 Implementasi Stiker Nametag.....	93
Gambar 6. 10 Implementasi Kalender Duduk	94
Gambar 6. 11 Implementasi Tas Serut.....	95

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Analisis Studi Eksisting 1	28
Tabel 2. 2 Analisis Studi Eksisting 2	31
Tabel 2. 3 Analisis Studi Komparator 1	34
Tabel 2. 4 Analisis Studi Komparator 2	37
Tabel 2. 5 Analisis Studi Komparator 3	39
Tabel 4. 1 Customer Journey	66
Tabel 6. 1 Biaya Produksi Perancangan.....	96