

**PERANCANGAN BUKU RESEP MEMASAK KUE
TRADISIONAL SUMATERA BARAT BERBAHAN DASAR
KETAN**

JURNAL

*Diajukan Kepada Universitas Negeri Padang untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Menyelesaikan Program Sarjana Desain Komunikasi Visual*



Oleh :

TISZA FERAHMA

1301220/2013

PROGRAM STUDI DESAIN KOMUNIKASI VISUAL

JURUSAN SENI RUPA

FAKULTAS BAHASA DAN SENI

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2018

HALAMAN PESETUJUAN
JURNAL
PERANCANGAN BUKU RESEP MEMASAK KUE LOKAL SUMATERA
BARAT BERBAHAN DASAR KETAN

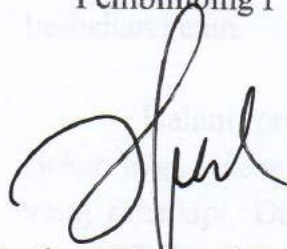
Tisza Ferahma

Artikel ini disusun berdasarkan karya akhir Tisza Ferahma "Perancangan Buku Resep Memasak Kue Lokal Sumatera Barat Berbahan Dasar Ketan" untuk persyaratan wisuda periode September 2018 dan telah diperiksa/disetujui oleh kedua pembimbing

Padang, 24 Agustus 2018

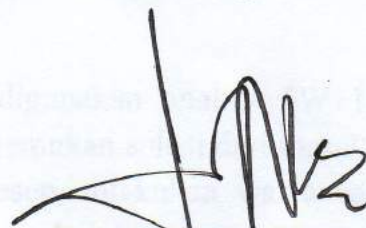
Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



Hendra Afriwan, S.Sn., M.Sn.
NIP : 197704012008121002

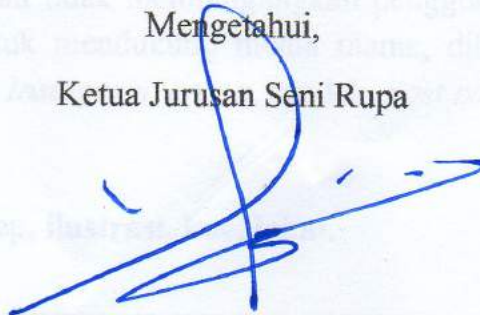
Pembimbing II



Dra. Jupriani, M.Sn.
NIP. 196310081990032003

Mengetahui,

Ketua Jurusan Seni Rupa



Drs. Syafwan, M.Si
NIP : 19570101.198103.1.010

Perancangan Buku Resep Memasak Kue Lokal Sumatera Barat Berbahan Dasar Ketan

Tisza Ferahma¹, Hendra Afriwan², Jupriani³

Program Studi Desain Komunikasi Visual

FBS Universitas Negeri Padang

Email : tizaferahma@gmail.com

ABSTRAK

Tidak semua orang mengetahui cara membuat kue tradisional, terutama kue lokal Sumatera Barat yang berbahan dasar beras dan tepung ketan yang sering muncul dalam acara tradisi maupun acara kekeluargaan. Sementara itu, buku resep yang khusus memuat resep dari kue lokal Sumatera Barat yang berbahan dasar ketan masih sulit ditemukan.

Buku "*Memasak Kue Tradisional*" Terbagi menjadi tiga bagian, yaitu bagian foto yang menampilkan foto kue hasil panduan resep, ilustrasi bahan-bahan pembuat kue dan ilustrasi cara pembuatan kue. Foto dan ilustrasi dipilih agar lebih mempunyai tampilan yang menarik berbeda dari buku resep pada umumnya dan bertujuan agar informasi dapat tersampaikan dan diingat dengan lebih mudah. Tujuan perancangan buku "*Memasak Kue Tradisional*" ini adalah untuk mempermudah masyarakat menemukan informasi mengenai resep kue Sumatera Barat khususnya yang berbahan ketan.

Dalam proses pemecahan masalah, digunakan analisa 5W+1H (*what, who, where, when, why, how*) untuk menemukan solusi dari masalah yang dihadapi. Dalam menyusun informasi resep, dilakukan wawancara dan studi literatur terhadap guru SMKN 9 Padang dan dosen program studi Tata Boga UNP, lalu hasil studi dan pengamatan disusun dengan tata letak yang sederhana dan tidak membingungkan pengguna dengan gaya bahasa yang simpel. Untuk mendukung media utama, dibuat media pendukung yaitu poster, akun *Instagram*, *apron*, *sendok*, *post card*, pembatas buku dan stiker.

Kata kunci: Buku, Resep, ilustrasi, kue, lokal.

¹ Mahasiswa penulis Karya Akhir Prodi Desain Komunikasi Visual

² Pembimbing I, dosen FBS, Universitas Negeri Padang.

³ Pembimbing II, dosen FBS, Universitas Negeri Padang.

Recipe Book of West Sumatera Local Cake Made from Sticky Rice

Tisza Ferahma¹, Hendra Afriwan², Jupriani³

Major of Visual Communication Design

FBS Universitas Negeri Padang

Email : nonosyunof@gmail.com

ABSTRACT

Not everyone knows how to make traditional cakes, especially West Sumatra local cakes made from rice and glutinous rice flour which often appear in traditional events or family events. Meanwhile, a recipe book that specifically contains recipes from West Sumatra-based sticky rice cakes is still hard to find.

The book "Cooking Traditional Cakes" Divided into three parts, namely the photo section that displays photos of recipe-guided cakes, illustrations of baking ingredients and illustrations of how to make cookies. Photos and illustrations are chosen to have an attractive appearance that is different from recipe books in general and aims to make information more easily and memorable. The purpose of designing the book "Cooking Traditional Cake" is to make it easier for people to find information about the recipe for West Sumatra cakes, especially those made from sticky rice.

In the problem solving process, 5W + 1H analysis is used (what, who, where, when, why, how) to find solutions to the problems faced. In compiling prescription information, interviews and literature studies were carried out on the teachers of SMKN 9 Padang and the lecturers of the UNP Tata Boga Study Program, then the results of the studies and observations were arranged in a simple layout and did not confuse the user with a simple language style. To support the main media, supporting media are made, namely posters, Instagram accounts, aprons, spoons, post cards, bookmarks and stickers.

Keyword : Books, recipes, ilustrasion, cake, local.

¹ Mahasiswa penulis Karya Akhir Prodi Desain Komunikasi Visual

² Pembimbing I, dosen FBS, Universitas Negeri Padang

³ Pembimbing II, dosen FBS, Universitas Negeri Padang

A. Pendahuluan

Indonesia memiliki warisan kekayaan kuliner tradisional yang beragam. Adapun kuliner tradisional yang sangat lekat dengan keseharian masyarakat Indonesia yaitu kue nusantara atau yang sering disebut sebagai kue jajanan pasar.

Provinsi Sumatera Barat dikenal dengan produk masakan yang disebut dengan istilah masakan Minangkabau. Selain masakan Minang yang terkenal, di Sumatera Barat juga memiliki kue lokal yang khas. Keberadaan kue-kue tradisional Sumatera Barat tidak terlalu dikenal secara nasional dibandingkan dengan masakan khas seperti rendang, dendeng atau yang lainnya, padahal kue-kue khas lokal Sumatera Barat ini tidak kalah nikmat dengan masakan daerah tersebut.

Pada kesempatan kali ini penulis tertarik mendokumentasikan resep kue-kue lokal Sumatera Barat yang berbahan dasar ketan, dikarenakan kue yang berbahan dasar ketan selain dikonsumsi sehari-hari juga sering muncul sebagai bagian dari sebuah acara tradisi yang harus tetap dilestarikan agar tidak hilang begitu saja, resep yang didokumentasikan juga mampu menciptakan peluang bisnis yang berbasis pada tradisi.

Resep dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak obat (makanan). Resep merupakan panduan takaran dari bahan-bahan ataupun alat yang akan digunakan untuk membuat masakan

yang telah teruji keakuratannya (*wikibooks,2017*). Resep berfungsi untuk menghasilkan makanan dengan hasil yang sama dan tepat di setiap porsinya.

Pada kesempatan kali ini penulis tertarik mendokumentasikan kue-kue tradisional Sumatera Barat yang berbahan dasar ketan kedalam bentuk buku. Kue yang berbahan dasar ketan ini, selain dikonsumsi sehari hari juga sering muncul pada acara tradisi ataupun acara kekeluargaan. Resep yang didokumentasikan mampu menciptakan peluang bisnis yang berbasis tradisi, menarik minat masyarakat untuk ikut melestarikan dengan cara membuatnya sendiri karena proses pembuatan kue yang tidak terlalu rumit.

Berdasarkan survei yang penulis lakukan ke beberapa toko buku, belum ada yang menampilkan kue tradisional Sumatera Barat secara khusus. Buku resep kue tradisional Sumatera Barat ini akan dirancang dengan penggunaan gambar ilustrasi.

Menurut Irsza (2017:4) ilustrasi digunakan pada buku sebagai penunjang tingkat keterbacaan agar lebih mudah dipahami. Ilustrasi adalah media yang tepat untuk menyampaikan informasi kepada target sasaran karena gaya penyajian yang berbeda dengan buku resep yang sudah ada di pasaran. Penggunaan gambar ilustrasi pada buku resep ini dipilih karena ilustrasi mampu memberi pengaruh terhadap pemahaman membaca, karena akan lebih mudah mengingat informasi jika diikuti dengan pemberian ilustrasi.

Diharapkan melalui perancangan ini, buku resep dengan tampilan yang menyenangkan dan praktis tersebut akan membuat target audiens dapat

memahami isi buku serta mempraktikkannya, sehingga membantu melestarikan kue tradisional Sumatera Barat. Judul dari karya akhir ini adalah **“Perancangan Buku Resep Memasak Kue Tradisional Sumatera Barat Berbahan Dasar Ketan”**.

B. Metode Analisis Data

Untuk mengolah data yang dikumpulkan, dibutuhkan analisa data sebagai pendukung perancangan. Analisa yang digunakan dalam perancangan buku resep memasak kue lokal Sumatera Barat berbahan dasar ketan menggunakan analisa 5W + 1H (*what, who, where, when, why, how*) untuk menemukan serta memecahkan masalah yang terdapat dalam latar belakang dan mencari solusi dari masalah tersebut.

a. *What* (Apa) : Apa masalah yang diangkat?

Masalah yang diangkat pada karya akhir ini adalah sulitnya menemukan resep kue ltradisional Sumatera Barat khususnya yang berbahan ketan karena kue tersebut dibutuhkan terutama saat berlangsungnya acara adat ataupun agama. Resep dalam bentuk buku juga dibutuhkan sebagai dokumentasi agar resep–resep tersebut tetap terjaga kelestariannya

b. *Who* (Siapa): Siapa yang mengalami masalah tersebut?

Masalah tersebut cenderung dialami oleh masyarakat baik pria maupun wanita dengan segmentasi, usia 17 - 40 tahun, yang berada di daerah perkotaan karena masyarakat perkotaan membutuhkan buku resep kue sebagai referensi memasak kue tradisional, dengan kelas sosial dan

ekonomi menengah ke bawah, serta berprofesi sebagai pelajar, mahasiswa dan umum. Peminat buku ini berasal dari sekelompok masyarakat yang cenderung memiliki hobi di bidang kuliner, akademisi, serta masyarakat yang memiliki bisnis kuliner.

c. *Where (Dimana) : Dimana masalah tersebut cenderung terjadi?*

Masalah tersebut terjadi di hampir seluruh wilayah Sumatera Barat terkhususnya wilayah perkotaan dimana kondisi resep kue yang tidak terlestarikan dan cenderung terlupakan.

d. *When (Kapan) : Pada waktu seperti apa masalah tersebut dialami?*

Pada saat akan dilangsungkannya sebuah acara seperti lebaran, pernikahan, dan berbagai acara kekeluargaan.

e. *Why (Kenapa) : Kenapa masalah tersebut dapat terjadi?*

Masalah tersebut dapat terjadi karena kurangnya dokumentasi dan perhatian terhadap kelestarian resep-resep kue tradisional Sumatera Barat khususnya yang berbahan dasar ketan.

f. *How (Bagaimana) : Bagaimana cara pemecahan masalah tersebut?*

Solusi yang diberikan terhadap masalah tersebut adalah dengan merancang sebuah buku resep sebagai media informasi dan dokumentasi dengan tampilan yang menarik sehingga layak dijadikan sebuah koleksi. Pengumpulan resep dilakukan dengan cara wawancara dengan guru SMKN 9 Padang dan dosen program studi tata boga UNP.

C. Pembahasan

1. Media Utama dan Pendukung

Media utama dalam perancangan ini adalah buku dengan judul “*Memasak Kue Trasisional*”. Buku ini dirancang sebagai panduan cara membuat kue tradisional khususnya kue lokal Sumatera Barat yang berbahan dasar beras dan tepung ketan. Perancangan dimulai dari observasi untuk menentukan kue-kue yang akan dipilih. Lalu berlanjut pada proses pengumpulan resep, pengambilan foto dan membuat ilustrasi menggunakan teknik *digital painting*. Ilustrasi yang digunakan digambar berdasarkan foto bahan-bahan dan alat-alat yang biasa digunakan untuk memasak makanan. Perancangan dilanjutkan dengan membuat alternatif-altrnatif layout kasar menggunakan sketsa ilustrasi, yang kemudian dipilih untuk dilanjutkan menjadi layout komprehensif, dan dilakukan tahap *finishing* pada layout final. Setelah itu buku dicetak dan dijilid.

2. Pendekatan Verbal

Konsep verbal dalam buku “*Memasak Kue Trasisional*” ini menggunakan bahasa yang ringan dan tidak terlalu kaku, hal ini disesuaikan dengan target audiens, dan gaya desain buku itu sendiri agar lebih terkesan tidak membosankan. Isi buku menggunakan bahasa atau istilah yang sering dijumpai dalam buku resep pada umumnya.

3. Pendekatan Visual

a. Ilustrasi bagian Bahan Masakan

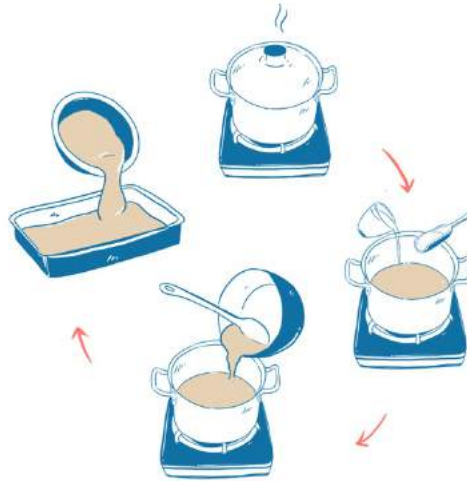
Ilustrasi pada bagian bahan menggunakan teknik *free hand digital drawing*. Ilustrasi ini dibuat menggunakan gaya gambar semirealis agar proposi gambar tetap mirip dengan bentuk aslinya dan dapat dengan mudah dikenali. Bagian ini terdiri dari ilustrasi bahan-bahan utama pembuat kue dari setiap resep.



Gambar 1. Ilustrasi bagian bahan masakan

b. Ilustrasi bagian Cara Membuat

Ilustrasi pada bagian cara membuat menggunakan teknik *free hand digital drawing*. Ilustrasi didominasi *outline* berwarna biru dan beberapa bidang gambar yang diwarnai dengan warna yang datar tanpa gradasi warna.



Gambar 2. Ilustrasi baian cara membuat

c. Ilustrasi ornamen

Ornamen dibuat dengan teknik *free hand digital drawing*. Ornamen yang dibuat adalah ornamen dari ukiran-ukiran Minang yang melambangkan kekerabatan, kebersamaan, hidup yang berguna, kegotong royongan, seiya sekata dan dua ciptaan Allah yang berpasangan. Ornamen ditampilkan dalam bidang warna yang datar tanpa gradasi dan *outline*, hal ini dilakukan agar ornamen tidak terlalu tampil menonjol.

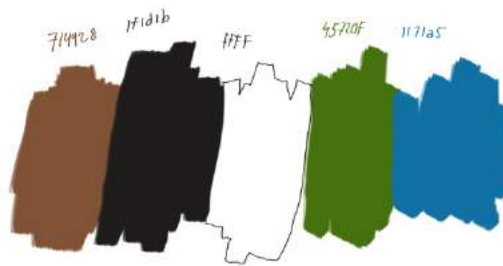


Gambar 3. Ilustrasi bagian ornamen

d. Warna

Pada buku “*Memasak Kue Tradisional*” hampir semua warna digunakan, didominasi oleh turunan dari warna coklat,

hitam, putih, dan hijau. Warna-warna tersebut dipilih agar mampu menampilkan kesan alami dan tradisional yang kental. Pada bagian cara membuat menggunakan warna yang didominasi biru agar terkesan kontras dan berbeda, namun tetap terkesan sejuk dan alami.



Gambar 4. Palet warna yang digunakan

e. Tipografi

Alternatif huruf yang digunakan dalam buku “*Memasak Kue Tradisional*” memakai konsep minimalis, dinamis, simple dan lembut. Huruf yang digunakan pada media hanya dua jenis font *Sacramento* dan *Quattrocento*.

Memasak Kue Tradisional
Memasak Kue Tradisional

Gambar 5. Penggunaan font Sacramento

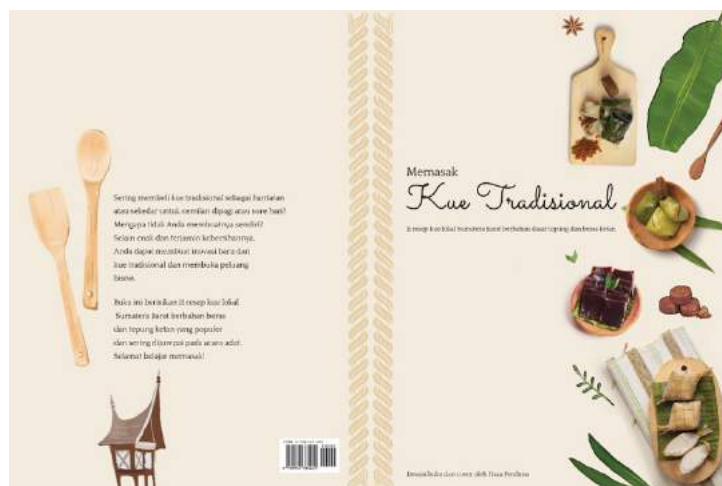
Memasak Kue Tradisional
Memasak Kue Tradisional
MEMASAK KUE TRADISIONAL
MEMASAK KUE TRADISIONAL

Gambar 6. Penggunaan font Quanttrocento

D. Final Design

1. Media Utama

a. Cover Buku

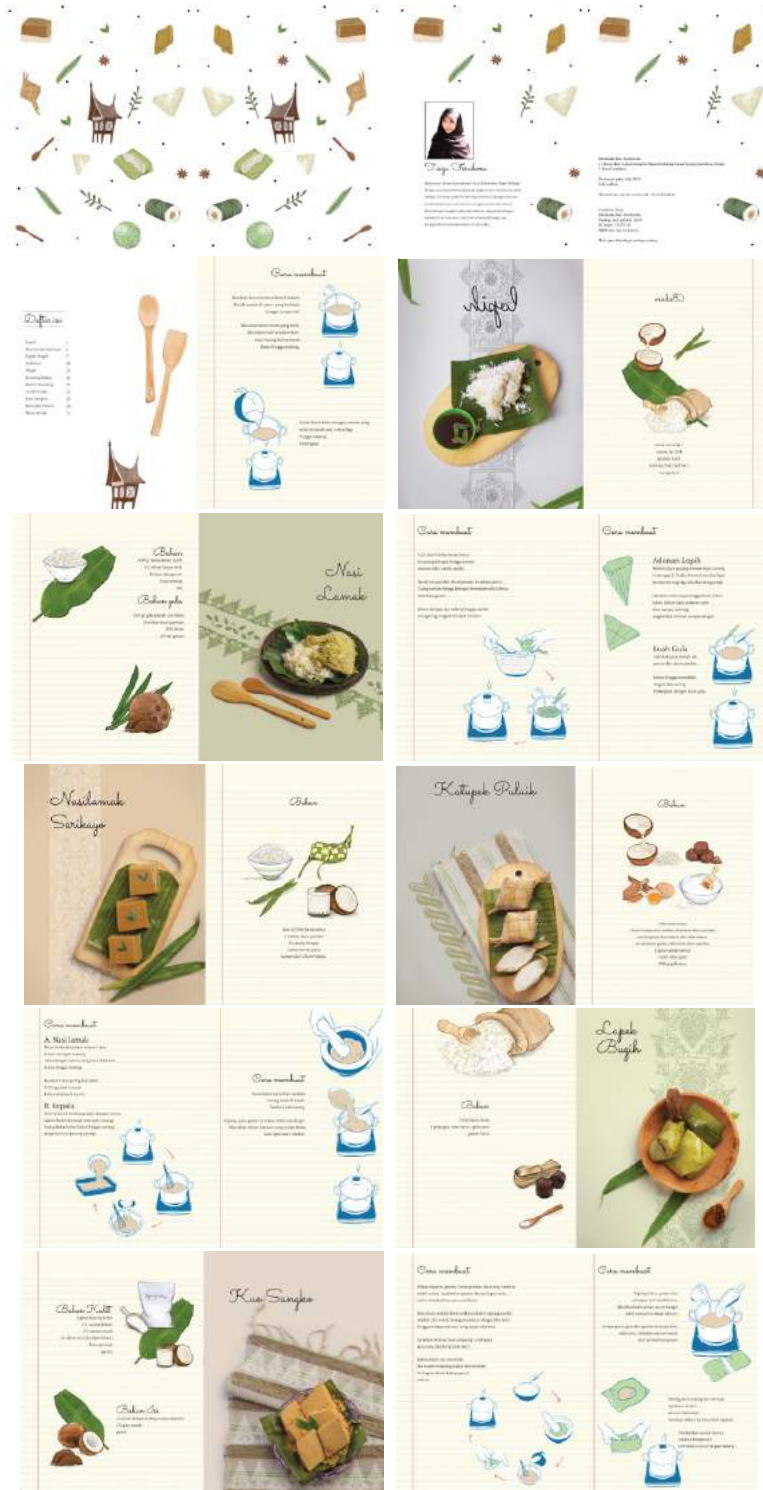


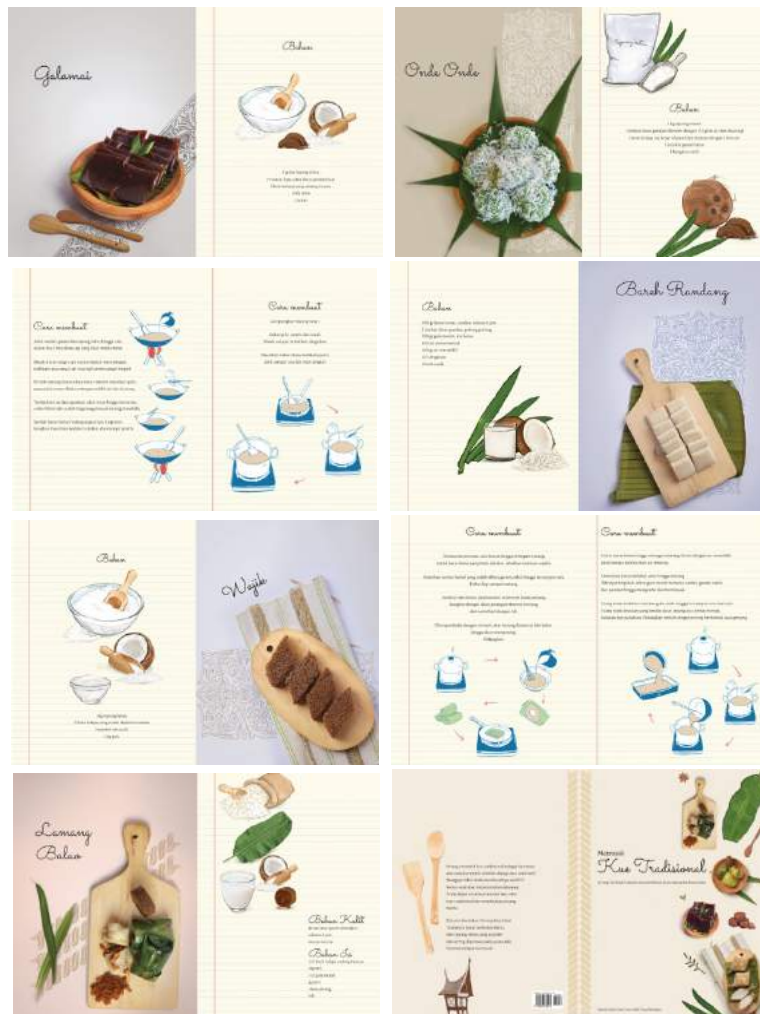
Gambar 7. Final home page



Gambar 8. Final home page

b. Isi Buku





Gambar 9. Final Design isi buku

2. Media Pendukung

a. Poster



Gambar 10. Poster

b. *Apron*



Gambar 11. *Apron*

c. Post Card



Gambar 12. Post Card

d. Pembatas Buku



Gambar 13. Pembatas Buku

e. Sendok



Gambar 14. Sendok

f. Stiker



Gambar 15. Stiker

g. *instagram*



Gambar 16. *instagram*

E. Penutup

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil perancangan buku resep *Memasak Kue Tradisional*, yang diawali dengan pengamatan dan perumusan masalah hingga pemecahan masalah atau solusinya, penulis menyimpulkan bahwa dalam suatu perancangan buku *Memasak Kue Tradisional*, kita perlu melakukan observasi, wawancara, serta studi kepustakaan ke berbagai sumber. Kegiatan ini diperlukan sebagai acuan dan membantu dalam perancangan.

Perancangan buku *Memasak Kue Tradisional* ini dirancang dengan memperhatikan *layout*, ilustrasi, foto, tipografi, dan warna agar pesan dan informasi pada buku dapat disampaikan dengan baik ke target audiens. Adanya perancangan buku *Memasak Kue Tradisional* ini

diharapkan dapat memandu pembaca agar mampu membuat kue lokal Sumatera Barat secara mandiri, dengan penyampaian informasi secara efektif dan memiliki tampilan menarik.

2. Saran

Berdasarkan pembahasan dan kesimpulan perancangan buku *Memasak Kue Tradisional*, penulis mengemukakan beberapa saran sebagai berikut:

1. Diharapkan dengan adanya buku *Memasak Kue Tradisional* ini dapat bermanfaat bagi siswa dan mahasiswa jurusan Tata Boga.
2. Diharapkan dengan adanya buku *Memasak Kue Tradisional* ini membuka peluang berdirinya wirausaha dibidang kue lokal berbahan beras dan tepung ketan Sumatera Barat.
3. Buku ini diharapkan muncul dengan serial yang memuat resep dari daerah lainnya.

DAFTAR RUJUKAN

ALFINA IRSZA, S.Sn, M.Sn Hendra Afriwan, dan Dr M.Sn Syafwandi."PERANCANGAN RE-DESIGN BUKU YOUR BLOOD TYPE AND AROUND YOU." *dekave* 5, no. 2 (2017).

DAFTAR RUJUKAN ONLINE

Wikibooks. 2017. Resep (Online), (<https://id.wikibooks.org/wiki/resep>, diakses 22 Februari 2017)