

**DESAIN BUKU RESEP MASAKAN KHAS PARIAMAN  
“SAJIAN MINANGKABAU”**

**KARYA AKHIR**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat  
Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Desain (S.Ds)**



**Oleh :  
Asrinaldi  
96581.2009**

**PROGRAM STUDI KIMIA  
JURUSAN KIMIA  
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM  
UNIVERSITAS NEGERI PADANG  
2013**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

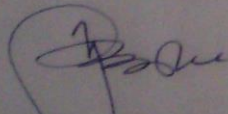
DESAIN BUKU RESEP MASAKAN KHAS PARIAMAN  
"SAJIAN MINANGKABAU"

Asrinaldi  
96581/2009

Artikel ini disusun berdasarkan karya akhir Asrinaldi untuk persyaratan wisuda  
Periode September 2013 dan telah diperiksa / disetujui oleh kedua pembimbing.

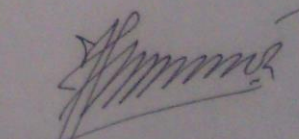
Padang, Agustus 2013

Dosen Pembimbing I



Dra. Zubaidah, M.Sn  
NIP 19570425.198602.2.001

Dosen Pembimbing II



Drs. Syafri R., M.Sn  
NIP 19590420.198503.1.004

# DESAIN BUKU RESEP MASAKAN KHAS PARIAMAN “SAJIAN MINANGKABAU”

Zubaidah<sup>1)</sup>, Syafril R<sup>2)</sup>, Asrinaldi<sup>3)</sup>

*Jurusan Seni Rupa, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang  
Jln. Prof. Dr. Hamka Air Tawar Padang, Indonesia Telp. 0751 7057420*

*Abstrack- Pariaman has specialities have not been widely known by the general public outside West Sumatera. The purpose of this final work was designing distinctive cookbooks Pariaman as media promotion so that the typical cuisine of Pariaman, better known by the public, the process of designing non Pariaman in the design of this book is to use procedures that are descriptive. The process of data collection is done by observation, interviews, and analyzed documentation. by using SWOT analysis. The book is the right media as media promotion of the typical cuisine of Pariaman, media it contains information about the materials, tools and how to Cook several different types of cuisines and accompanied by cooking tips. The merit of this book is to be copied, can permanently be reread as well as practical. The making of a recipe book cooking is done with software computer and print process. This book also has some media advocates as a support of promotion such as posters, banners, billboards, calendars, paper bags, handbook, stickers, mugs, ashtrays and key chains. By using this book as a primary medium and some media used as a means of supporting the promotion of the typical cuisine recipes Pariaman was expected to be known by the public at large and has survived, so that it can maintain the culture of Indonesia.*

**Keywords :** *Buku resep ,Masakan khas Pariaman, Desain, Sajian Minangkabau*

---

## PENDAHULUAN

Masakan tradisional merupakan salah satu kekayaan budaya Indonesia yang harus dilestarikan. Ada banyak jenis masakan dengan citarasa yang khas dan berbeda pada tiap-tiap daerah di Indonesia, Gulai Paku misalnya, masakan yang berasal dari Sumatera Barat ini belum begitu dikenal oleh masyarakat luas. Di saat sekarang ini telah terjadi pembauran budaya asing dalam kehidupan masyarakat Indonesia, salah satunya dalam hal masakan. Agar resep dari berbagai jenis masakan yang ada di Indonesia tidak hilang, maka harus dilakukan upaya untuk mempromosikan kembali masakan khas dari berbagai daerah yang ada di Indonesia.

Masing-masing daerah yang ada di Sumatera Barat terkenal dengan salah satu atau beberapa masakan khas, misalnya di daerah Bukittinggi dengan “*Sanjai*” yaitu kerupuk yang terbuat dari singkong, Payakumbuh dengan “*Batiah*”, makanan ini terbuat dari beras ketan dan “*Randang Talua*” (rendang telur).

Pariaman, salah satu daerah di Sumatera Barat yang juga memiliki keunikan dari kekayaan masakan tradisionalnya. Dilihat dari jenis masakannya, masakan khas Pariaman ada yang sama dengan daerah lain, seperti *Randang, Asam Padeh*, dan Gulai Ayam. Walaupun nama dari jenis masakan di Pariaman sama dengan daerah lain di Sumatera Barat, akan tetapi bumbu dan cara memasaknya berbeda. Hal ini terlihat dari beberapa resep masakan khas Pariaman, terbuat dari bahan-bahan yang kurang dikenal, padahal enak digunakan

sebagai bahan tambahan untuk masakan, khususnya masakan khas Pariaman. Kekhasan ini kurang terkenal di luar Sumatera Barat.

Daerah Pariaman memiliki masakan khas yang berbeda dari daerah lain di Sumatera Barat, baik itu dari bumbu, bahan serta cara pengolahannya. Dari sekian banyak jenis masakan Pariaman, masih banyak masyarakat yang tidak mengenal, khususnya masyarakat Sumatera Barat dan di Indonesia pada umumnya. Salah satu contoh dari masakan tersebut adalah “*Anyang Bada*” yang hanya sebagian kecil dari masyarakat Sumatera Barat yang mengenalnya.

Di sisi lain, Pariaman memiliki jenis masakan yang tidak terdapat di daerah lain. Oleh sebab itu perlu adanya usaha untuk menjadikan resep-resep masakan khas Pariaman dapat dikenal lebih luas lagi di luar Sumatera Barat (Indonesia). Berdasarkan penjelasan diatas, perlu dipromosikan jenis masakan khas Pariaman terhadap masyarakat luar. Tujuannya adalah untuk memperkaya jenis masakan khas Minang (Sumatera Barat), selain itu untuk meningkatkan daya tarik wisata terhadap daerah Pariaman.

Resep masakan khas Pariaman ini umumnya hanya dikenal oleh para generasi tua, Untuk melestarikan masakan khas Pariaman ini masyarakat yang menjadi target audiens dari promosi masakan khas Pariaman ini adalah kaum muda, dan ibu rumah tangga.

Dengan promosi resep masakan khas Pariaman ini diharapkan dapat menambah keterampilan masyarakat dan meningkatkan daya tarik wisata, secara tidak langsung akan meningkatkan taraf ekonomi dan sosial masyarakat.

Ada beberapa jenis masakan khas Pariaman yang belum banyak dikenal oleh masyarakat luar Sumatera Barat. Diantaranya adalah: Gulai Pisang, Gulai Baga, Anyang Bada, Sambalado Talua dan Kacuko Talua. dalam wawancara singkat yang dilakukan kepada Ny. Rayoani, 69 tahun, warga Korong Sungai Puar-Tanjung Mutus, Nagari Koto Dalam, Kecamatan Padang Sago, Kabupaten Padang Pariaman, 21 Februari 2013.

Upaya promosi masakan khas Pariaman ini akan dilakukan dengan media buku. Keunggulan buku ini sebagai media promosi adalah dapat menjelaskan secara terperinci tentang bahan, bumbu dan cara pengolahan dan juga dilengkapi dengan gambar hasil jadi masakan tersebut. Buku pada dasarnya berisi informasi berupa teks dan gambar secara jelas dan tepat. Dipilihnya sarana buku sebagai media untuk memperkenalkan dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang resep masakan Minang, juga berfungsi sebagai upaya pelestarian warisan budaya Indonesia khususnya Minangkabau (Sumatera Barat). Buku resep masakan berisikan data-data dan petunjuk cara memasak. Selain itu buku resep masakan juga memuat tentang bahan dan alat serta bagaimana mengolah masakan. Keunggulan buku ini adalah dapat memberikan informasi yang jelas dan tepat kepada para pembaca tentang jenis masakan dan bisa memandu orang untuk mengenal dan mempraktekkan cara memasaknya, selain itu informasi yang ada di dalam dapat bertahan lama dan dapat di tinjau ulang.

Promosi atau promotion adalah metode untuk meningkatkan penjualan barang melalui iklan; aktifitas apa saja yang dapat meningkatkan penjualan<sup>[1]</sup>. Terrence A. Shimp (2004) menyebutkan bahwa kegiatan promosi terdiri dari semua kegiatan pemasaran yang mencoba terjadinya aksi pembelian suatu produk yang cepat atau terjadinya pembelian dalam waktu singkat<sup>[2]</sup>.

Dengan adanya media ini diharapkan semua lapisan masyarakat Indonesia bisa mengenal dan mencintai resep masakan Minang. Dengan dipromosikannya buku ini maka warisan budaya kuliner Nusantara dapat terjaga dan dilestarikan.

Dengan demikian, judul dari Tugas Akhir ini adalah "Desain Buku Resep Masakan Khas Pariaman, Sajian Minangkabau". Kata komunikasi (communication) berasal dari bahasa latin "communis" yang berarti "common" : umum; bersama<sup>[3]</sup>. Yang artinya adalah membuat kebersamaan atau membangun kebersamaan antara dua orang atau lebih.

Menurut Sachari desain komunikasi visual adalah profesi yang mengkaji dan mempelajari desain dengan berbagai pendekatan baik hal yang menyangkut komunikasi, media, citra tanda maupun nilai. desain komunikasi visual adalah profesi yang mengkaji dan mempelajari desain dengan

berbagai pendekatan baik hal yang menyangkut komunikasi, media, citra tanda maupun nilai<sup>[4]</sup>.

Menurut Krause, ada 3 hal yang merupakan prinsip desain komunikasi visual yaitu: komposisi, komponen, dan konsep, diantaranya

#### *COMPOSITION / KOMPOSISI*

Bagaimana cara komponen didisain dengan penggabungan dan pengaturan visual. Komposisi memperhitungkan penempatan akun, pengelompokan, keselarasan, aliran visual dan pembagian ruang dalam sebuah layout.

#### *COMPONENTS / KOMPONEN*

Visual elemen yang digunakan dalam desain. Foto, ilustrasi, ikon, tipografi, garis bantu, dekorasi, batas dan latar belakang dari semua komponen.

#### *CONCEPT / KONSEP*

Elemen abstrak dari tema, konotasi, pesan dan gaya. Bahan-bahan yang suli dimengerti dari desain atau gambar sangat penting untuk di presentasikan secara visual dan penyampaian pesan<sup>[5]</sup>.

Dari kutipan di atas, dapat disimpulkan bahwa desain komunikasi visual adalah sebuah ilmu terapan untuk mengkaji semua elemen visual sebagai sesuatu yang memiliki nilai komunikasi. wajib memiliki prinsip di atas, yaitu bagaimana mengatur komposisi dalam sebuah desain mencakup penempatan, arah pandangan visual, dan pembagian ruang. Bagaimana kita menempatkan komponen dan elemen pendukungnya seperti foto, ilustrasi, ikon, background dan elemen komponen desain lainnya. Serta mengatur tema, konotasi, pesan dan gaya desain maupun bahasa.

### **METODE PERANCANGAN**

#### **A. Metode Pengumpulan Data**

Data-data yang diperlukan untuk merancang layout buku resep masakan ini adalah berupa data primer. Data primer adalah data yang hanya dapat diperoleh dari sumber asli atau pertama, cara yang dilakukan yaitu:

##### **1. Observasi**

Melakukan kunjungan langsung ke lokasi objek penelitian pada rumah-rumah penduduk Pariaman untuk mendapatkan sampel data masakan.

##### **2. Wawancara**

Wawancara dilakukan kepada narasumber untuk mendapatkan data tentang jenis-jenis masakan khas Pariaman apa saja yang jarang dikenal masyarakat, jenis masakan yang sering dihadirkan dalam perjamuan acara adat resep masakan terkait. yaitu Ny. Rayoani, Bapak Hasan Basri, Ibu Kambariah dan Ny. Rosmani selaku penduduk Pariaman.

##### **3. Dokumentasi**

Untuk memperoleh data berupa foto masakan dilakukan dokumentasi dengan teknik fotografi. Foto ini diperlukan sebagai elemen grafis dalam layout buku.

## B. Metode Analisis Data

Setelah mendapatkan data-data mengenai masakan khas Pariaman berupa foto masakan dan resep. Maka untuk menentukan teori perancangan buku resep masakan khas Pariaman ini digunakan metode analisis SWOT. Analisis ini diambil untuk membandingkan kelebihan dan kekurangan buku resep masakan khas Pariaman ini dengan buku resep masakan sejenis yang sudah pernah ada sebelumnya.

### 1. Strength / Kekuatan

Kekuatan dari buku resep masakan khas Pariaman ini adalah memuat resep masakan khas Pariaman yang jarang diketahui oleh masyarakat non-Pariaman (Sumatera Barat) seperti Sambalado talua, Ramuna, Gulai pisang dan Anyang bada. Buku ini juga dilengkapi dengan tips cara memasak masing-masing jenis masakan khas Pariaman yang terdapat didalam buku. Buku dirancang full colour dengan tampilan desain yang modern berbeda dengan buku resep masakan yang sudah ada.

### 2. Weakness / Kelemahan

Kelemahan dari masakan khas Pariaman adalah belum banyak dari masyarakat yang mengenal beberapa jenis resep masakan khas daerah Pariaman. Masakan khas Pariaman memiliki rasa yang dominan pedas sehingga kurang baik bagi penderita penyakit pencernaan (maag). Komunikasi disampaikan secara tidak langsung

### 3. Opportunity / Kesempatan

Berdasarkan kelemahan yang telah disebutkan di atas maka peluang dari buku resep masakan ini adalah sebagai sarana untuk mempromosikan masakan khas Pariaman kepada masyarakat. Ini dapat membantu upaya pemerintah untuk melestarikan budaya Minangkabau. Jarangnya peredaran buku yang membahas resep masakan khas Pariaman serta kebutuhan pengetahuan masyarakat akan resep masakan tradisional daerah di Indonesia juga menjadi kesempatan yang baik bagi buku ini.

### 4. Threat / Ancaman

Ancaman datang dari buku sejenis yang memuat resep masakan daerah lain di Indonesia dan masakan asing (Mancanegara). Adanya media online juga dapat menggeser peranan buku resep masakan ini.

## C. Pendekatan Kreatif

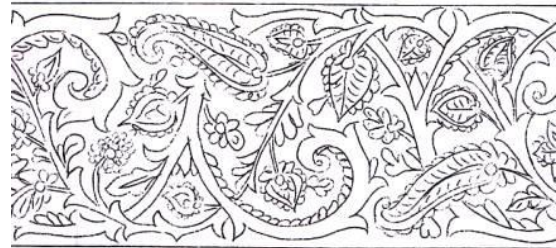
### 1. Pesan Verbal

Verbal, atau secara lisan yaitu komunikasi yang dilakukan dengan cara berbicara kepada satu sama lain<sup>[5]</sup>. . Buku ini menggunakan bahasa verbal yang mudah dibaca dan dipahami oleh target audiens. Salah satu pesan verbal adalah “ KENALI, CINTAI “ yang digunakan sebagai tagline. Maksud dari tagline ini adalah mengajak target audiens untuk mengenali berbagai jenis resep masakan khas Pariaman yang terdapat didalam buku, sehingga menimbulkan rasa cinta

terhadap resep-resep masakan tersebut serta mengarahkan target audiens agar ikut melestarikannya.

### 2. Pesan Visual

Visual adalah segala sesuatu yang dapat ditangkap oleh indra penglihatan. Pesan visual sangat penting dalam sebuah desain yang dapat memuat banyak informasi. Komunikasi visual adalah komunikasi yang menggunakan bahasa visual, dimana unsur dasar bahasa visual ( yang menjadi kekuatan utama dalam penyampaian pesan ) adalah segala sesuatu yang dapat dilihat dan dapat dipakai untuk menyampaikan arti, makna, atau pesan<sup>[5]</sup>. Salah satu pesan visual yang terdapat dalam desain buku resep masakan khas Pariaman adalah motif ukiran “Kaluak Paku” yang memiliki arti membimbing, mengajari dan mengarahkan. Pesan visual lainnya terdapat pada warna buku yaitu merah dan hijau, warna merah mencitrakan rasa yang terdapat dari jenis-jenis masakan yang ada di Pariaman yang dominan pedas. Warna hijau pada buku ini memberikan kesan alami dan segar.



Gambar 5  
Motif Kaluak Paku  
Sumber: Internet

Penggunaan motif kaluak paku dalam karya akhir ini adalah untuk memperkuat citra Minangkabau serta untuk menambah nilai estetika dalam desain buku, agar tercipta kesan dinamis. Nilai moral yang terkandung di dalam motif kaluak paku sama dengan tujuan dari buku resep ini yakni membimbing, mengajari dan memberi pengetahuan kepada masyarakat.

## D. Media Utama dan Media Pendukung

### 1. Media Utama

Media utama yang digunakan dalam karya akhir ini adalah buku berukuran 17 x 21 cm. ukuran ini diambil agar dapat memuat gambar masakan secara jelas dan agar informasi resep masakan yang ditampilkan tidak terlalu kecil sehingga jelas dan mudah dibaca. Buku ini memiliki 32 halaman dan memuat 16 jenis resep masakan khas Pariaman. Keunggulan buku resep masakan adalah mudah diperbanyak, dapat dijangkau oleh semua lapisan masyarakat, praktis, mudah disimpan dan dapat dilihat kembali sewaktu diperlukan

### 2. Media Pendukung

#### a. Poster

Media ini dapat ditempel pada dinding, papan informasi pada tempat-tempat umum. Poster bergambar

dan full colour biasanya dipakai sebagai dekorasi ruangan dengan menempelkannya di dinding, pintu, jendela toko atau dinding ruang pameran<sup>[6]</sup>.

**b. X Banner**

X Banner sebagai media promosi penarik perhatian untuk produk yang sedang dipasarkan pada outlet penjualan, sangat praktis, berukuran besar dan dapat dipindah-tempatkan.

**c. Gantungan Kunci**

Untuk accessories yang dapat digantungkan pada kunci

**d. Tas Kertas**

Digunakan sebagai wadah untuk barang-barang berukuran kecil

**e. Stiker**

Media promosi yang dapat ditempel, tepat digunakan pada tempat atau media yang sempit.

**f. Mug**

Digunakan sebagai tempat minum, serta pajangan maupun souvenir.

**g. Asbak**

Sebagai wadah atau tempat abu rokok

**h. Handbook**

Adalah sebuah buku tulis berukuran kecil yang berfungsi sebagai catatan penting atau reminder.

**i. Kalender**

Kalender berfungsi sebagai penunjuk hitungan hari dan bulan dan satu tahun

**PERANCANGAN VISUAL**

**A. Teori Media**

**1. Konsep Visual**

Dalam desain layout buku resep masakan khas Pariaman ada beberapa konsep visual yang akan diterapkan yaitu layout, tipografi, warna, dan visual pendukung lainnya yang berhubungan dengan resep masakan khas Pariaman. Foto masakan ditampilkan agar menarik minat pembaca dan dapat memperlihatkan hasil jadi dari masakan tersebut. Informasi resep diisi dengan menggunakan font Arial agar jelas dibaca target audiens dan menimbulkan kesan modern.

**a. Layout**

**1) Layout Cover Depan**

Konsep perancangan layout untuk cover depan adalah menjadikan salah satu jenis masakan khas Pariaman yaitu Ramuna sebagai gambar latar belakang. Dipilihnya foto masakan ini karena warna Ramuna yang merah dan mempunyai tekstur dan bentuk yang unik . sehingga memunculkan rasa ketertarikan konsumen.

**2) Layout Cover Belakang**

Pada cover belakang memiliki elemen layout berupa tiga buah jenis masakan yang disusun sedemikian rupa secara asimetris sehingga memunculkan kesan dinamis. Jenis masakan yang ditampilkan adalah Anyang Bada, Sambalado Talua dan Ramuna.

**3) Layout Isi Buku**

Perancangan layout buku memiliki halaman foto masakan yang berada di sebelah kiri halaman resep. Halaman resep terdiri dari kolom resep, dan kolom tips cara memasak. Warna yang digunakan adalah hijau dan krem.

**b. Tipografi**

Tipografi yang digunakan untuk mendesain sebuah buku haruslah jelas dan mudah dibaca. Jenis tipografi yang digunakan dalam desain layout buku resep masakan adalah sebagai berikut:

Arial









ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZabcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

Aparajita

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZabcdefghijklmnopqrstuvwxyz1234567890

**c. Warna**

Warna yang digunakan pada perancangan buku resep ini adalah warna yang bersifat segar, mempengaruhi dan manis. Karena produksi buku menggunakan media cetak makan metode warna yang digunakan adalah CMYK

NO	Warna	C	M	Y	K
1.		8	74	100	1
2.		22	88	100	15
3.		21	100	100	15
4.		58	8	100	0
5.		0	0	0	0
6.		5	39	70	0
7.		7	20	52	0
8.		69	39	100	20

Tabel 2 Warna dasar desain layout buku resep masakan dan media pendukung

**d. Visual Pendukung**

Visual pendukung digunakan dalam desain layout buku resep masakan sebagai bahasa visual yang berfungsi sebagai elemen estetika dan juga

mengkomunikasikan isi yang terdapat didalam buku. Visual pendukung ini berupa headline, subheadline, tagline, subtagline, logo dan ornament.

### 1) Headline

# sajian Minangkabau

Gambar 5  
Headline “Sajian Minangkabau”

Ukuran : 2300 x 737 px  
Material : .png  
Warna : full colour  
Copy text : Sajian Minangkabau  
Teknis Media : Adobe Photoshop

Headline pada buku resep ini memiliki dua buah warna yakni merah dan orange, yang melambangkan rasa dari masakan khas Pariaman. warna merah memiliki karakteristik pedas dan warna orange berarti enak, gurih, dan manis.

### 2) Subheadline

## MASAKAN KHAS PARIAMAN

Gambar 6  
Subheadline “Masakan Khas Pariaman”

Ukuran : 1000 x 234 px  
Material : .png  
Warna : full colour  
Copy text : Masakan khas Pariaman  
Teknis Media : Adobe Photoshop

Subheadline bertujuan untuk memberitakukan kepada target audiens bahwa buku resep masakan ini khusus memuat resep masakan yang berasal dari daerah Pariaman.

### 3) Tagline

## KENALI CINTAI

Gambar 7  
Tagline “Kenali Cintai”

Ukuran : 1000 x 234 px  
Material : .png

Warna : full colour  
Copy text : Kenali, Cintai  
Teknis Media : Adobe Photoshop

Tagline pada dasarnya adalah berisi janji maupun tujuan dari sebuah produk. pada buku resep masakan ini bertujuan untuk mengajak target audiens untuk mengenali jenis resep masakan yang terdapat didalam buku dan melestarikan masakan khas Pariaman sebagai bentuk kekayaan budaya Indonesia.

### 4) Logo



Gambar 8  
Logo “Asrinaldi”  
Oleh: Asrinaldi

Ukuran : 827 x 827 px  
Material : .png

Ukuran : 827 x 827 px  
Material : .png  
Warna : full colour  
Teknis Media : Adobe Photoshop

Logo merupakan sebuah identitas. Didalam desain layout cover buku ini terdapat logo penulis yang berfungsi sebagai penanda hak cipta. Logo ini berbentuk seperti sebuah ujung pita yang memiliki arti kepercayaan. Pada bagian bawah logo terdapat simbol mata anak panah yang berarti arah dan keinginan untuk maju. Warna yang digunakan pada logo ini adalah warna orange yang memiliki arti ramah, fokus, dan penuh gagasan.

### 2. Konsep Verbal

Konsep verbal pada desain layout buku resep masakan khas Pariaman adalah informasi tentang bumbu, takaran bahan, serta cara memasak masakan. Dalam buku ini juga disertakan tips untuk memasak resep masakan khas Pariaman.

## B. Program Kreatif

### 1. Media Utama

Buku resep masakan adalah buku yang memuat segala informasi tentang bahan, alat serta cara pengolahan dari jenis masakan yang terdapat di dalam buku tersebut. Pada desain layout buku resep masakan khas Pariaman, resep masakan yang akan dimuat kedalam buku ini adalah resep masakan harian masyarakat Pariaman. Selain itu buku ini disertai dengan foto masakan.

Warna yang digunakan dalam desain layout buku resep adalah dominan berwarna hijau pada bagian isi dan cover depan, penggunaan warna ini bertujuan untuk mencitrakan masakan khas Pariaman. Warna hijau diartikan sebagai warna yang alami, sehat, segar dan tumbuh.

Warna merah juga digunakan untuk desain cover belakang. Warna merah memiliki karakteristik berani, kuat, pedas, tajam, dan sebagai warna yang dapat menumbuhkan nafsu.

Proses desain layout buku resep ini menggunakan software komputer Adobe Photoshop. Printing atau tahap cetak dilakukan untuk proses output akhir.

Ukuran : 17 x 21 cm

Material : Glossy paper (Cover), Glossy paper doubleside (Isi).

Warna : full colour

Halaman : 32 Halaman

Cover depan : Headline: Sajian Minangkabau

: Subheadline : Masakan khas Pariaman

Cover Belakang: Tagline : Kenali, cintai

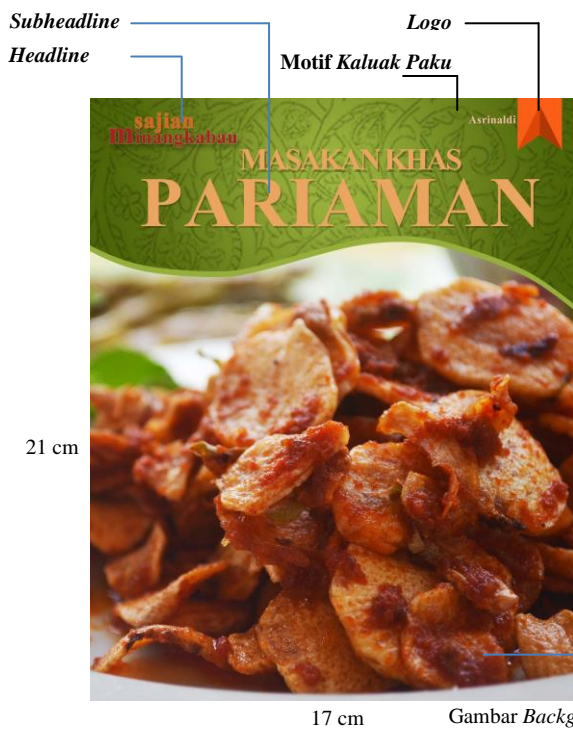
Logo : Asrinaldi

Visual : Foto Ramuna

Teknis Media : Adobe Photoshop

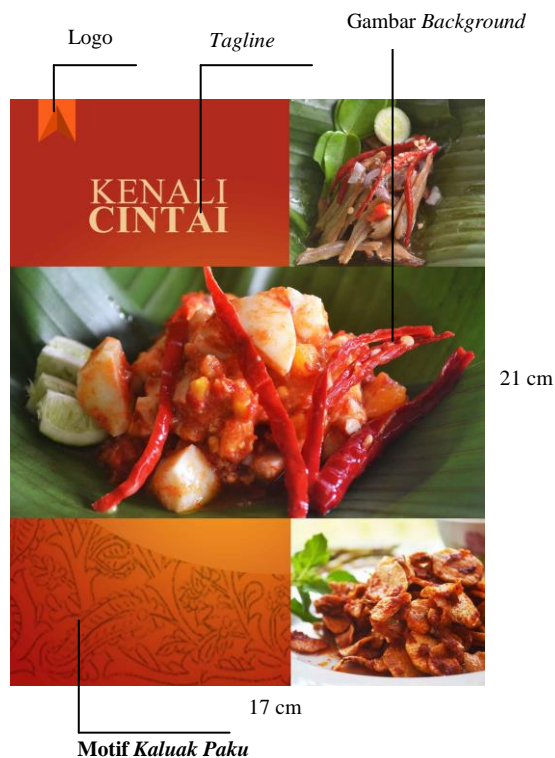
### C. Layout

#### 1. Media Utama Cover Depan



Layout ini memiliki penekanan headline, subheadline serta gambar background yang kuat. Alur yang terdapat pada pembatas antara foto masakan dan headline memberikan kesan dinamis.

#### 2. Media Utama Cover Belakang



Layout media ini memiliki foto masakan yang disusun secara asimetris sebagai background, sehingga terlihat seimbang. Tata letak pada layout ini memberikan kesan dinamis, serta memiliki tagline yang kuat dan jelas.

#### 3. Media Utama Isi Buku



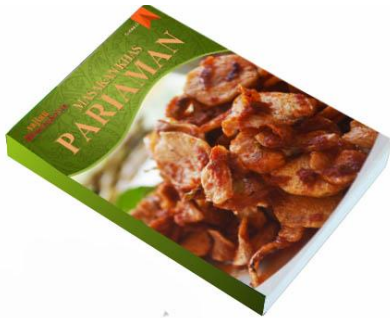
Layout ini memiliki penempatan elemen layout dan informasi secara asimetris. Menggunakan jenis tipografi Arial dengan



keterbacaan yang jelas, serta memiliki ruang agar nyaman untuk dibaca.

## D. Final Desain

### 1. Cover Depan



### 2. Cover Belakang



### 3. Isi Buku



## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari pembahasan Tugas Akhir Desain Layout Buku Resep Masakan Tradisional Khas Pariaman “Sajian Minangkabau dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Promosi masakan Tradisional sangat efektif melalui media buku resep masakan, media ini dapat diperbanyak, mudah dipahami dan praktis
2. Membuat buku resep masakan tradisional khas Pariaman “Sajian Minangkabau” beserta media pendukungnya sebagai sarana untuk mempromosikan masakan khas daerah Pariaman.
3. Promosi masakan khas daerah Pariaman bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat Indonesia tentang jenis-jenis masakan khas Pariaman, dengan resep dan cara pembuatannya.

## REFERENSI

- [1]. College, Maria, R. 2008. *Kamus Istilah Desain Grafis dan Periklanan*. Jakarta. PT Elex Media Komputindo
- [2]. Shimp, Terence A. 2004. *Periklanan Promosi, Aspek Tambahan Komunikasi Pemasaran Terpadu* (Jilid II edisi ke 5). Jakarta. ERLANGGA.
- [3]. Safanayong, Yongky. 2006. *Desain Komunikasi Visual Terpadu*. Jakarta. Arte Intermedia.
- [4]. Sachari, Agus. 2005. *Pengantar Metodologi Budaya Rupa*. Jakarta. ERLANGGA
- [5]. Kusrianto, Adi. 2009. *Pengantar Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta.
- [6]. Hamidi, G. 2011. *Perancangan Media Promosi Event Paralayang d Puncak Lawang Kabupaten Agam*. (Tugas Akhir). Padang. Prgram Sarjana UNP Padang.