



Buku Ilustrasi Tentang Resep Masakan Khas Madura bagi Perempuan Usia 20–35 Tahun

Desy Fitria Agustiyani^{1*}, Aditya Rahman Yani², Aileena S.C.R.E.C³

^{1,2,3} Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Indonesia

Email: desyfitriaa31@gmail.com^{1*}, aditya.dkv@upnjatim.ac.id², aileena.dkv@upnjatim.ac.id³

*Penulis Korespondensi: desyfitriaa31@gmail.com

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: *Adult Women; Food Recipes; Illustrated Book; Madura; Traditional Culinary*

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 di maksud adalah merancang buku resep yang di lengkapi 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; Kuliner tradisional; Madura; Perempuan dewasa; Resep Makanan*

1. PENDAHULUAN

Pulau Madura merupakan pulau yang terletak di sebelah timur laut Provinsi Jawa Timur dengan luas wilayah sekitar 5.168 km² dan penduduk hampir 4 juta jiwa. Pulau Madura didiami oleh salah satu etnis Indonesia yaitu suku Madura yang berasal dari Pulau Madura dan pulau pulau di sekitarnya, seperti Gili Raja, Sapudi, Raas, dan Kangean. Pulau Madura terdiri dari 4 Kabupaten yaitu, Kabupaten Bangkalan dengan 1.144,75 km² yang terbagi dalam 8

wilayah kecamatan, Kabupaten Sampang dengan 1.321,86 km² yang terbagi dalam 12 wilayah kecamatan, Kabupaten Pamekasan dengan 844,19 km² yang terbagi dalam 13 wilayah kecamatan dan Kabupaten Sumenep dengan 1.857,530 km² yang terbagi dalam 27 wilayah kecamatan yang tersebar di wilayah daratan dan kepulauan. Setiap daerah pastinya memiliki keragaman budaya dengan ciri khas, karakteristik dan keunikan masing masing. Begitu pula dengan Pulau Madura yang memiliki banyak sekali kekayaan budaya, mulai dari upacara adat, bahasa daerah, rumah adat, pakaian adat tradisional, tarian adat tradisional, alat musik dan lagu tradisional, senjata traadisional serta makanan tradisional khas daerah.

Ada banyak sekali makanan khas Madura misalnya Sate Madura, soto Madura, Tajhin Sobih, Topa' Ladhe, Rujak Dhulit dan lain sebagainya. Sate Madura merupakan salah satu makanan khas Madura yang sudah dikenal luas oleh seluruh masyarakat Indonesia dan masih eksis atau populer sampai saat ini. Berdasarkan hasil survei yang dilakukan perancang melalui platform Google Form dengan 74 responden yang berasal dari luar daerah Pulau Madura. Diperoleh hasil bahwa 95,9% responden mengetahui beberapa makanan khas Madura. Namun mayoritas responden hanya mengetahui Sate Madura dan Soto Madura dengan persentase 94,6% yang mengetahui Sate Madura dan 75,7% yang mengetahui Soto Madura. Hal ini menunjukkan sedikitnya masyarakat luar Madura yang mengetahui apa saja makanan makanan khas Madura.



Gambar 1. Hasil Kuesioner

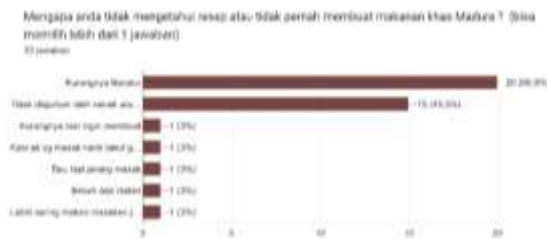
Menurut Dirjen Kebudayaan Kemendikbudristek, mengatakan bahwa akibat generasi muda menolak untuk belajar memasak dari ibu atau pendahulu mereka adalah resep resep asli ini mulai perlahan menghilang. Hal ini juga dipengaruhi oleh fenomena globalisasi dan urbanisasi yang secara tidak langsung dapat mempengaruhi budaya Indonesia. Beliau juga menambahkan bahwa, mencatat masakan ibu atau pendahulu kita merupakan tindakan sederhana untuk menyelamatkan resep masakan asli yang tentunya berdampak pada ketahanan budaya Indonesia (kemendikbud.com). Hal ini juga terjadi ketahanan budaya Indonesia pada makanan khas Madura yang didukung oleh hasil survey melalui platform Google Form dengan 33 responden yang berasal dari Pulau Madura. Meskipun diperoleh hasil 93,9% responden mengetahui beberapa makanan khas Madura. Namun hanya 54,5% responden yang mengetahui

resep atau pernah membuat makanan khas Madura. Yang artinya, jika hal ini terus berlanjut tanpa adanya solusi akan menyebabkan hilangnya resep resep asli makanan khas Madura.



Gambar 2. Hasil Kuesioner

Berdasarkan survei yang dilakukan penulis, menyatakan bahwa 45,5% responden yang tidak mengetahui resep atau tidak pernah membuat makanan khas Madura ini tentunya tidak terlepas dari beberapa alasan yaitu alasan paling mendominasi adalah 60,6% responden menjawab bahwa kurangnya literatur mengenai makanan khas Madura beserta dengan resepnya dan 45,5% responden menjawab bahwa mereka tidak diajarkan oleh nenek atau ibu mereka. Kurangnya literatur tentang makanan khas Madura beserta dengan resepnya di dukung dengan hasil pencarian pada Google atau E-commerce yang tidak ditemukannya sebuah literatur yang khusus membahas tentang makanan-makanan khas Madura beserta resepnya.



Gambar 3. Hasil Kuesioner

Resep adalah seperangkat intruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk secara seksama dan tepat mengenai jumlah bahan, cara mencampur, mengolah dan prosedur kerja untuk suatu hidangan, supaya kita dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinginkan oleh resep tersebut. Disamping itu resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik teknik dasar bahan yang spesifik (Susilowati, 2013). Dalam penyusunan buku resep juga harus dilengkapi dengan pengetahuan tentang penulisan resep agar nantinya resep mudah di pahami oleh para pembaca.

Aktivitas memasak dilakukan seorang untuk menghadirkan sesuatu masakan. Memasak adalah salah satu keterampilan hidup yang diperlukan dalam menjalankan kehidupan sehari-hari. Menurut Oxford Learner's Dictionaries Keterampilan hidup adalah kemampuan yang diperlukan atau sangat berguna yang harus dikelola dengan baik didalam kehidupan sehari-hari (Oxford University Press, 2018). Oleh karena itu, baik laki-laki maupun perempuan harusnya bisa melakukan kegiatan memasak untuk menjalani kehidupan sehari-hari. Namun, dalam perancangan ini penulis menargetkan perempuan sebagai target audiens. Hal ini didasarkan pada beberapa alasan yaitu, menurut penelitian yang dilakukan oleh The Hartman Group dengan responden Gen Z pada tahun 2018 menyatakan bahwa 71% perempuan memiliki ketertarikan lebih besar untuk belajar memasak dibandingkan dengan hanya 67% laki laki. Selain itu menyatakan bahwa 57% perempuan menikmati kegiatan memasak dibandingkan dengan hanya 50% laki laki (hartman-group.com). Kemudian, menurut penelitian yang dilakukan oleh Jakpat Blog dengan responden 1.291 perempuan berusia 20-44 tahun dengan berbagai status sosial yang dilakukan pada tahun 2021, menyatakan bahwa 88% responden memilih memasak untuk keluarga mereka dibandingkan dengan hanya 28% melakukan pemesanan makanan secara online, 28% membeli dari restoran, 21% anggota keluarga lain yang memasak dan lainnya (blog.jakpat.net).

Kemudian, target perempuan dalam perancangan ini akan dibagi menjadi 2 kelompok sasaran, yaitu sasaran primer serta sekunder. Sasaran primernya merupakan kelompok perempuan remaja akhir, menurut Kementerian Kesehatan RI dalam Profil Kesehatan 10 Indonesia pada tahun 2009, umur 17- 25 tahun merupakan masa remaja akhir. Kemudian sasaran sekundernya merupakan kelompok perempuan berusia dewasa awal, menurut Kementerian Kesehatan RI, berusia akhir yakni mereka yang dalam rentang umur 26-35 tahun. Alasan dipilihnya 2 kelompok sasaran ini adalah menurut studi yang dilakukan oleh Think with Google menunjukkan bahwa 59% orang berusia 25 hingga 34 tahun cenderung lebih aktif di media sosial untuk mencari inspirasi menu untuk memasak. Hal ini akan membuat penulis lebih mudah menjangkau target untuk mempromosikan buku resep makanan khas Madura ini (thinkwithgoogle.com).

Komunikasi visual mempunyai tujuan membuat audiens merasakan suatu, membangunkan emosi, menghasilkan drama, hal inilah yang membuat audiens merasa mempunyai keterikatan dengan ilustrasi serta yang memastikan apakah ilustrasi itu sukses ataupun tidak. Sebagai penjelas atau pendamping sebuah tulisan pada sebuah buku merupakan fungsi awal dari ilustrasi dalam sejarah ilustrasi (Witabora, 2012). Buku sendiri merupakan sebuah media yang dapat dibaca berkali kali sehingga pembaca dapat berpikir lebih spesifik

terhadap tulisan, bisa dikoleksi, serta dapat menjelaskan hal yang bersifat kompleks dengan lebih baik (Suyasa, 2020).



Gambar 4. Hasil Kuesioner

Berdasarkan uraian sebelumnya dan juga hasil kuesioner yang dilakukan oleh perancang dengan total 107 responden dan 74 diantaranya adalah responden yang berasal dari luar Pulau Madura, maka hal tersebutlah yang menjadi alasan dipilihnya media buku ilustrasi dalam perancangan buku resep ini. Yang mana dalam buku resep ini juga di tampilkan visual berupa ilustrasi makanan Khas Madura dengan tujuan agar pembaca tau bagaimana tampilan atau visual makan Khas Madura tersebut serta bertujuan agar tampilan buku resep lebih menarik sehingga pembaca tidak merasa jenuh saat membaca buku resep ini dan juga tertarik untuk memiliki buku resep ini. Bagian dari buku ilustrasi ini merupakan hal yang sangat penting. Disamping menyampaikan sedikit informasi mengenai makan Khas Madura tersebut, juga menyampaikan informasi mengenai bahan baku masakan, cara memasak yang di tampilkan berupa ilustrasi tradisional menggunakan media cat air dengan gaya gambar semi realist.

Dari uraian penjelasan diatas, maka perancangan yang berjudul “Perancangan Buku Ilustrasi Tentang Resep Masakan Khas Madura Sebagai Media Pengenalan Makanan Khas Madura Kepada Perempuan Usia 20–35 Tahun” ini merupakan perancangan yang memiliki urgensi tinggi serta bermanfaat sebagai media pengenalan dan pelestarian budaya Indonesia khususnya makanan tradisional Indonesia.

2. METODE

Metode Pengumpulan Data

Data Primer

Wawancara

Wawancara merupakan kegiatan mengumpulkan data dengan menggali jawaban berupa tanya jawab kepada narasumber. Hasil wawancara kemudian disimpulkan untuk mempermudah dalam menganalisa data.

- a. Wawancara yang dilakukan secara online kepada Imam Zakaria seorang freelancer ilustrator makanan dibalik akun Instagram @kamisketsa. Wawancara ini dilakukan untuk mengumpulkan informasi terkait style ilustrasi yang cocok untuk menggambar resep atau makanan.
- b. Wawancara yang dilakukan secara online kepada Nasrullah Baisuni seorang Kacong Pamekasan 2015, Raka Jawa Timur terfavorit 2016 dan Ketua Asidewi Pamekasan saat ini untuk mendapatkan informasi terkait makanan khas Madura.

Observasi

Observasi merupakan kegiatan pengamatan pada fenomena buku resep masakan khas Madura secara langsung dan detail.

- a. Observasi yang dilakukan secara offline di Gramedia Royal Plaza Mall Surabaya untuk meninjau keberadaan buku terkait dengan resep makanan khas Madura.
- b. Observasi pada sebuah aplikasi perpustakaan digital oleh Perpustakaan Nasional Republik Indonesia yaitu aplikasi iPusnas untuk meninjau keberadaan buku terkait dengan resep makanan khas Madura.
- c. Observasi melalui Internet pada beberapa website buku online dan e-commerce untuk meninjau keberadaan buku terkait dengan resep makanan khas Madura

Kuesioner

Pengumpulan data yang biasanya di gunakan dalam penelitian dan perancangan dengan menggunakan kuesioner melalui Google Form.

- a. Menyebarkan kuesioner melalui Google Form dengan target audiens perempuan berusia 20-35 tahun baik yang belum atau sudah menikah dan mahasiswa atau ibu rumah tangga untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan audiens tentang makanan khas Madura serta kebiasaan audiens.

Data Sekunder

Kepustakaan

Metode ini merupakan pengambilan data melalui literatur buku terkait untuk memperoleh teori teori yang digunakan dalam perancangan ini yaitu buku resep masakan khas Daerah. Berikut adalah literatur yang di gunakan:

- a. Pawon Bali: 60 resep masakan khas Bali pilihan. Buku tersebut untuk mengetahui berbagai macam jenis masakan khas Bali. Sehingga konten di dalam buku ini cocok bagi target audiens karena menjelaskan tentang langkah langkah dalam memasak masakan khas Bali serta menjelaskan tentang kebudayaan kebudayaan adat yang ada di Bali.
- b. Buku Warung Masakan Asli Madura. Buku tersebut untuk mengetahui berbagai macam makanan khas Madura dari makanna khas Kabupaten Pamekasan dan Kabupaten Sumenep. Buku tersebut di menampilkan informasi tersebut dengan konten rute wisata kuliner di Madura. sehingga konten di dalambuku ini cocokbagi target audiens yaitu wisatawan local yang ingin berkunjung ke Madura.

Metode Online

Di era serba digital saat ini, internet bisa menjadi salah satu media yang dimanfaatkan untuk mencari data data yang relevan terkait pembahasan tertentu pada suatu penelitian. Banyak sekali informasi yang mudah di dapatkan melalui internet, seperti Google.

Literatur Resep Masakan

Literatur merupakan media yang digunakan sebagai rujukan untuk mendapat informasi tertentu dalam pendidikan atau aktivitas lainnya. Beberapa buku ilustrasi resep, jurnal serta skripsi perancangan lainnya yang membahas tentang cara membuat masakan khas Daerah atau makanan lainnya yang disertai intruksi juga ilustrasi sehingga akan mudah untuk diikuti audiens.

Metode Analisis Data

Data di peroleh melalui data hasil wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi akan di proses dengan mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh sehingga dapat mendukung isi dalam perancangan ini. Hasil analisis data diperoleh berupa konteks yang ada dalam perancangan ini seperti isi perancangan, warna, karakter, gaya desain, desain

perancangan dan lain sebagainya. Berikut metode analisis data yang diterapkan dalam perancangan ini:

Metode Analisis Kuantitatif

Metode Analisis kuantitatif digunakan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman *audiens* mengenai makanan khas Madura yang di analisis dari data hasil penyebaran kuesioner.

Metode Analisis Kualitatif

Metode analisis kualitatif digunakan untuk menentukan *unique selling proposition* yang berasal dari hasil wawancara dan observasi, yang kemudian disimpulkan untuk menjadi acuan dalam teknik analisis 5W+1H. Teknik analisis 5W+1H menggunakan rumus pertanyaan apa (*what*), siapa (*who*), dimana (*where*), kapan (*when*), mengapa (*why*) dan bagaimana (*how*).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan analisis dan mendapatkan sintesa data maka dilanjutkan dengan perumusan konsep desain atau *mindmapping keyword* yang menghasilkan beberapa kata yang paling banyak muncul terkait dengan topik utama pada perancangan. *Keyword* yang digunakan adalah “Cita Rasa Khas Madura yang Autentik” yang bertujuan untuk memberikan informasi dan resep mengenai makanan khas Madura serta membantu memaksimalkan semangat pada perempuan usia 20–35 tahun dalam mengenal dan melestarikan salah satu budaya lokal yang dimiliki Indonesia. Selain itu, buku resep ini di rancang dengan ilustrasi dengan 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 harus memperhatikan *readability* dan *legibility*. Penataan *layout* yang harus seimbang antara visualilustrasi dan narasi. Elemen visual berupa *digital painting* dengan ciri khas *watercolor* atau cat air.

Konsep Verbal

Judul Buku

Judul buku ini mengacu pada keyword terpilih yaitu “Cita Rasa Khas Madura yang Autentik” yang berarti nantinya resep resep masakan khas Madura ini berupaya untuk memberikan informasi dan pengetahuan tentang makanan khas Madura serta beberapa kebudayaan lainnya yang ada di Madura. Maka judul dari buku perancangan ini adalah “Aroma Autentik Dapur Madura” dengan sub judul “Selera Santapan Nusantara”.

Sinopsis Buku

Madura merupakan sebuah pulau yang terletak di sebelah Timur Laut Provinsi Jawa Timur. Indonesia merupakan negara yang memiliki banyak sekali keragaman budaya dan setiap daerah tentunya memiliki keragaman budaya dengan ciri khas, karakteristik dan keunikan masing masing. Begitu pula dengan Pulau Madura yang kaya akan budaya terkhusus di bidang kuliner. Dengan buku ini diharapkan meningkatkan pengetahuan tentang salah satu kebudayaan Indonesia. Buku ini mengulas tentang resep masakan khas Madura dengan tampilan yang berbeda dari biasanya dengan penyajian ilustrasi di setiap lembarnya.

Gaya Bahasa

Gaya bahasa pada buku ilustrasi resep ini menggunakan bahasa Indonesia yang ringan dan santai pada umumnya di Indonesia agar mudah dipahami serta mudah diingat. Selain itu, terdapat beberapa kata atau kalimat yang menggunakan bahasa Madura terkait nama makanan atau kegiatan budaya Madura lainnya. Hal ini juga untuk menambah wawasan pada target audiens terkait bahasa daerah yaitu Bahasa Madura.

1) Anatomi Buku

- Cover depan
- Cover dalam
- Impresum
- Kata Pengantar
- Daftar Isi
- Isi

Buku ini berisikan resep resep masakan khas Madura yang disertai dengan ilustrasi sebagai bagian utama dari buku ini. Detail isi buku ini terdiri dari sebagai berikut:

- a) Membahas tentang Madura dan sejarah makanan yang ada di Madura
- b) Berbagai macam resep makanan khas Madura, mulai dari bahan bahannya, cara pembuatan serta hasil jadi makanan yang disertai dengan ilustrasi, meliputi:
 - Topa' Ladhe
 - Sate Madura
 - Soto Merah Madura
 - Ayam Adhun
 - Bebek Bumbu Hitam Madura
 - Rujak Dhulit/Rujak Petis Asin

- Kobbhu'
- Wedang Pokak
- Es Lembur / Es Kelapa
- Tajhin Sobih
- Lopes
- Sewel
- Kue Olet
- Gettas
- Kepustakaan
- Profil Penulis
- Cover belakang

Konsep Visual

Ilustrasi

Ilustrasi yang digunakan dalam perancangan buku ini adalah menggunakan ilustrasi dengan teknik digital *painting* semi realis dengan *style* gambar *watercolor* atau cat air. Pemilihan semi realis sendiri dikarenakan visual ilustrasi yang hampir mirip dengan objek aslinya namun di gambar dengan *style* sendiri. Kemudian, semi realis merupakan gaya gambar yang cocok untuk menggambar makanan karena gaya gambar seperti ini akan mudah untuk dipahami serta mampu menyampaikan informasi yang ingin disampaikan. Konten dalam buku ini nantinya akan menggunakan Teknik seperti yang di gunakan komparator yaitu ilustrasi tradisional atau manual *watercolor* atau cat air dengan warna *colorfull* yang sama dengan warna asli objeknya. Namun dalam perancangan ini akan menggunakan ilustrasi digital *watercolor* atau cat air agar pengerjaan perancangan lebih efisien. Meskipun teknik digital, tentunya tidak akan meninggalkan sapuan kuas ciri khas cat air.



Gambar 5. Ilustrasi

Gaya Ilustrasi

Ilustrasi yang digunakan dalam perancangan buku ini adalah menggunakan ilustrasi dengan teknik digital *painting* semi realis dengan *style* gambar *watercolor* atau cat air. Pemilihan semi realis sendiri dikarenakan visual ilustrasi yang hampir mirip dengan objek aslinya namun di gambar dengan *style* sendiri. Kemudian, semi realis merupakan gaya gambar yang cocok untuk menggambar makanan karena gaya gambar seperti ini akan mudah untuk dipahami serta mampu menyampaikan informasi yang ingin disampaikan. Konten dalam buku ini nantinya akan menggunakan Teknik seperti yang di gunakan komparator yaitu ilustrasi tradisional atau manual *watercolor* atau cat air dengan warna *colorfull* yang sama dengan warna asli objeknya. Namun dalam perancangan ini akan menggunakan ilustrasi digital *watercolor* atau cat air agar pengerjaan perancangan lebih efisien. Meskipun teknik digital, tentunya tidak akan meninggalkan sapuan kuas ciri khas cat air.



Gambar 6. Gaya Ilustrasi

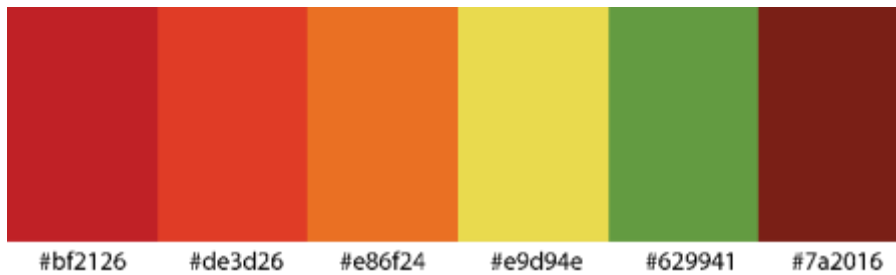


Gambar 7. Gaya Ilustrasi Terpilih

Warna

Perancangan buku ilustrasi ini akan menggunakan warna *Casual* yang termasuk dalam kategori warna hangat. Tipe *tone* ini mempresentasikan kenikmatan, kehangatan serta rasa dari sebuah makanan dan juga kesehatan (Kobayashi, 1991). Tone warna ini akan menjadi patokan *color palette* untuk setiap *asset* visual yang ada pada buku perancangan ini. Pemilik dari *palette*

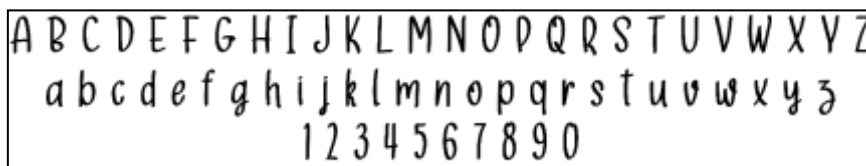
warna hangat ini adalah seorang ilustrator makanan kebangsaan Vietnam Bernama Le Rin dengan akun instagramnya @lerin_illustrator.



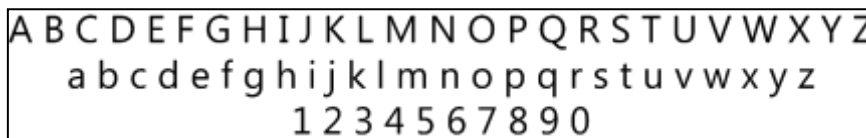
Gambar 8. Color Palette

Tipografi

Font yang digunakan pada judul, *body text*, dan juga isi adalah *font sans serif* yang cocok untuk buku yang kontennya berisikan informasi agar informasi bisa tersampaikan dengan baik sehingga *audiens* mudah dibaca dan di mengerti. Hal ini membuat *audiens* lebih nyaman saat membaca buku. Font yang akan digunakan dalam buku perancangan ini adalah sebagai berikut:



Gambar 9. Font Escapar



Gambar 10. Font Microsoft PhangsPa

Konsep Media

Media Utama

Media utama dalam perancangan buku ilustrasi resep ini adalah sebagai berikut:

- a) Ukuran buku adalah B5 atau 25 x 17,6 cm (*potrait*)
- b) Judul buku adalah “Cita Rasa Autentik Khas Madura”
- c) *Cover* depan terdapat judul buku dan ilustrasi
- d) *Cover* belakang terdapat sinopsis buku
- e) Bagian isi buku meliputi:
 - Membahas tentang Madura dan sejarah makanan yang ada di Madura

- Berbagai macam resep makanan khas Madura, mulai dari bahan bahannya, cara pembuatan serta hasil jadi makanan yang disertai dengan ilustrasi. Resep Resep tersebut meliputi:
 - Topa' Ladhe
 - Sate Madura
 - Soto Merah Madura
 - Ayam Adhun
 - Bebek Bumbu Hitam Madura
 - Rujak Dhulit / Rujak Petis Asin
 - Wedang Kobbhu'
 - Wedang Pokak
 - Es Lembur / Es Kelapa
 - Tajhin Sobih
 - Lopes
 - Sewel
 - Kue Olet
 - Gettas



Gambar 11. Tampilan Isi Buku Resep

Media Pendukung

Perancangan media pendukung berguna sebagai media tambahan juga promosi untuk mendapat nilai lebih dan agar *audiens* lebih menyukai buku ini. Berikut beberapa media pendukung yang akan di rancang, yaitu:

- Celemek atau apron
- Memopad
- Tas belanja
- Magnet kulkas
- Stiker
- Stiker *nametag*
- Kalender duduk
- Tas serut

Desain Visual Karakter

Pada perancangan buku resep ini terdapat dua karakter, yaitu karakter utama bernama Mbok Halimah dengan jenis kelamin perempuan berusia 68 tahun & karakter pendukung bernama Sam dengan jenis kelamin laki laki berusia 25 tahun. Keputusan pemilihan dua karakter ini, perempuan dan laki laki ini didasarkan pada memasak adalah salah satu keterampilan hidup yang diperlukan dalam menjalankan kehidupan sehari hari. Menurut *Oxford Learner's Dictionaries* Keterampilan hidup adalah kemampuan yang diperlukan atau sangat berguna yang harus dikelola dengan baik didalam kehidupan sehari-hari (*Oxford University Press*, 2018, par. 1). Oleh karena itu, baik laki-laki maupun perempuan harusnya bisa melakukan kegiatan memasak untuk menjalani kehidupan sehari-hari. Kemudian menurut penelitian yang dilakukan oleh *The Hartman Group* dengan responden *Gen Z* pada tahun 2018 menyatakan bahwa perbandingan ketertarikan untuk belajar memasak antara perempuan dan laki laki tidak jauh berbeda, yaitu 71% perempuan banding 67% laki laki.



Gambar 12. Alternatif Sketsa Desain Visual Karakter



Gambar 13. Alternatif Komprehensif Desain Visual Karakter



Gambar 14. Desain Visual Karakter Terpilih

Desain Judul

Penggambaran desain judul mengacu pada penggabungan tulisan *font* judul dan ornamen terkait dengan memasak. Warna yang digunakan adalah warna dominan coklat. Gaya pewarnaan mengikuti gaya ilustrasi yaitu *watercolor* digital.



Gambar 15. Alternatif Sketsa Desain Judul



Gambar 16. Desain Judul Terpilih



Gambar 17. Revisi Desain Judul Terpilih

Desain Cover Buku

Cover dibagi menjadi 2 bagian yaitu *cover* depan dan *cover* belakang. Adapun pada *cover* depan berisi judul, nama penyusun buku disertai ilustrasi makanan khas Madura atau ilustrasi terkait. Sedangkan pada *cover* belakang berisi tentang sinopsi buku.



Gambar 18. Alternatif Sketsa Cover Buku



Gambar 19. Desain Cover Buku Terpilih



Gambar 20. Desain Cover Buku Final

Implementasi Desain Implementasi Pada Media Utama





Gambar 21. Desain Cover & Isi Buku Resep

Implementasi pada Media Pendukung

Berikut beberapa media pendukung yang akan di rancang, yaitu: celemek atau apron, memopad, tas belanja, magnet kulkas, stiker, stiker *nametag*, kalender duduk dan tas serut.

Celemek



Memopad





Tas belanja



Magnet kulkas

Stiker nametag



Stiker



Kalender



Tas serut



Gambar 22. Implementasi Desain Media Pendukung

4. KESIMPULAN

Perancangan media pengenalan yang memuat informasi tentang makanan khas Madura dirancang dengan menarik, relevan dan efektif. Buku ilustrasi ‘Aroma Autentik Dapur Madura’ merupakan media yang tepat untuk mempermudah audiens dalam menambah wawasan informasi dan resep terkait makanan khas Madura karena buku ini dirancang dengan visualisasi dan narasi yang seimbang. Hal ini tentunya dapat menarik minat audiens untuk membacanya dan mempraktekkan resep yang dimuat. Buku ini dirancang juga sebagai upaya pelestarian salah satu budaya Indonesia khususnya makanan khas Madura yaitu dengan cara mencatatnya dalam sebuah buku resep yang bisa di akses masyarakat Indonesia dengan target audiens utama perempuan usia 20–35 tahun.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiyan, D. F. (2024). *Perancangan buku ilustrasi tentang resep masakan khas Madura sebagai media pengenalan makanan khas Madura kepada perempuan usia 20–35 tahun* (Doctoral dissertation). UPN Veteran Jawa Timur.
- Hartman Group. (2018). *Perspectives on cooking: Gen Z in the kitchen*. <https://www.hartman-group.com/infographics/325440267/perspectives-on-cooking-gen-z-in-the-kitchen>
- Jakpat Blog. (2021). *Indonesian family cooking habits*. <https://blog.jakpat.net/indonesian-family-cooking-habits-jakpat-survey-report/>
- Kobayashi, S. (1991). *Color image scale*. Kodansha International.
- Marini, H. (2021). Dirjen kebudayaan sebut resep masakan tradisional belum didokumentasikan dengan baik. *Antara News*. <https://bengkulu.antarane.ws.com/berita/197725/dirjen-kebudayana-sebut-resep-masakan-tradisional-belum-didokumentasikan-dengan-baik>
- Misnawati, M., Asi, Y. E., Anwarsani, A., Muslimah, S., Ummi, U., & Lathifah, N. (2024). Kalimat efektif dalam bahasa Indonesia untuk sukses berkomunikasi. *Fonologi: Jurnal Ilmuan Bahasa dan Sastra Inggris*, 2(1), 245–256. <https://doi.org/10.61132/fonologi.v2i1.441>
- Misnawati, M., Purwaka, A., Nurachmana, A., Cuesdeyeni, P., Christy, N. A., Ramadhan, I. Y., & Jumadi, J. (2024). *Bahasa Indonesia untuk keperluan akademik era digital*. Yayasan DPI.
- Oxford Living Dictionaries. (2018). *Life skill*. <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/life-skill>
- Rahmadani, I., Linarto, L., Purwaka, A., Misnawati, M., & Veniaty, S. (2024). Analisis kesalahan penulisan ejaan dalam *Alternate Universe Romansa Kota Bandung* pada

platform Twitter karya Noaprile dan implikasinya terhadap pembelajaran bahasa Indonesia di SMP. Dalam *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan, Bahasa, Sastra, Seni, dan Budaya* (Vol. 3, No. 1, pp. 39–52).
<https://doi.org/10.55606/mateandrau.v3i1.1968>

Salwa, N. (2023). Mengembangkan bakat menulis siswa SMK: Strategi inovatif untuk menjadi penulis cerpen yang handal. *Protasis: Jurnal Bahasa, Sastra, Budaya, dan Pengajarannya*, 2(1), 229–244.
<https://doi.org/10.55606/protasis.v2i1.94>

Sumiati, S. (2024). Tinjauan komprehensif peran ketua PKK dalam membangun masyarakat melalui pendidikan dan literasi. *Morfologi: Jurnal Ilmu Pendidikan, Bahasa, Sastra dan Budaya*, 2(3), 57–64.
<https://doi.org/10.61132/morfologi.v2i3.604>

Susilowati. (2013). *Standardisasi penulisan resep masakan dengan menggunakan bahasa Indonesia*.

Suyasa, I. (2020). Maintain the existence of printed media in the middle exposed to media online. *Jurnal Komunikasi dan Budaya*.

Think with Google. (2015). *Cooking trends among millennials: Welcome to the digital kitchen*.
<https://www.thinkwithgoogle.com/intl/en-emea/future-of-marketing/digital-transformation/cooking-trends-among-millennials/>

Witabora, J. (2012). Peran dan perkembangan ilustrasi. *Humaniora*, 3(2).
<https://doi.org/10.21512/humaniora.v3i2.3410>