Perancangan Buku Ilustrasi Menu Sehat Makanan Fermentasi Tradisional Indonesia

Sabella[1], Jayanto Ginon Warjoyo[2], Ariani Kusumo Wardhani[3]
[1 - 2] Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Tarumanagara, Jakarta
[3] Desain Komunikasi Visual, Fakultas Desain dan Seni Kreatif, Universitas Mercu Buana, Jakarta
sabella.625170120@stu.untar.ac.id, jayantog@fsrd.untar.ac.id, ariani.wardhani@mercubuana.ac.id

Abstrak — Menjalankan pola hidup yang sehat dengan mengenal makanan yang bernutrisi baik, asupan gizi yang benar dan seimbang adalah hal yang penting pada saat ini karena kehidupan manusia sekarang yang berada di kota kurang peduli dengan kesehatan. Indonesia merupakan negara yang kaya dengan makanan dan kuliner tradisional, makanan fermentasi adalah salah satu contoh budaya yang unik yang harus dilestarikan. Akan tetapi berdasarkan hasil data dari kuesioner, masyarakat terutama wanita yang berusia 20-25 tahun lebih tertarik dengan makanan fermentasi yang berasal dari luar negeri. Tujuan perancangan ini adalah memberikan informasi yang lebih luas untuk membangun pola makan yang sehat melalui makanan fermentasi Indonesia dan memperkenalkan makanan fermentasi bergizi yang mempunyai identitas tradisional Indonesia melalui gambar ilustrasi yang menarik. Mengunakan kerangka metode identifikasi masalah, pengumpulan data, analisis data, perancangan, implementasi dan kesimpulan. Hasil perancangan berupa buku ilustrasi yang menyajikan ilustrasi makanan fermentasi Indonesia serta proses pembuatannya dengan gaya semi realistik, menggunakan teknik cat air digital agar lebih menarik, memberi sudut pandang yang baru yang berkaitan dengan makanan fermentasi Indonesia, agar meningkatkan tren pasar dan memberikan informasi yang tidak bosan pada saat membaca.

Kata kunci: *Buku Ilustrasi; Digital; Makanan Fermentasi; Sehat.*

I. PENDAHULUAN

Memiliki gaya hidup yang sehat adalah hal yang penting pada saat ini. Menurut Azwar (2004, p.1) masalah gizi lebih cenderung meningkat terutama di kota-kota besar, di dalam era globalisasi sekarang dimana terjadi perubahan gaya hidup dan pola makan, Indonesia menghadapi masalah gizi ganda.

Indonesia merupakan negara yang kaya dengan makanan dan kuliner tradisional. Jenis makanan yang beraneka di setiap pulau atau daerah mempunyai citra rasa yang berbeda. Menurut Masdarini (2011, p.53) makanan tradisional yang diproses melalui fermentasi, disebut dalam beberapa penelitian terbukti bahwa makanan fermentasi juga baik bagi kesehatan. Akan tetapi makanan tersebut termasuk kelompok makanan yang kurang terkenal dan cenderung mempunyai status rendah dalam penggemarnya. Berdasarkan dari hasil kuesioner, generasi muda terutama wanita yang berumur 20-25 tahun lebih tertarik dengan produk makanan fermentasi modern yang berasal dari luar negeri seperti yogurt yang lebih populer di negara eropa, up miso dari jepang dan lainnya.

Tujuan perancangan buku ini adalah Membuat maysarakat khusus wanita berusia

20-25 tahun sadar dalam informasi mengenai kesehatan dan meningkatkan pola hidup manusia agar jauh dari penyakit dan Memperkenalkan makanan fermentasi bergizi yang mempunyai identitas tradisional Indonesia melalui gambar ilustrasi yang menarik.

II. METODE

Metode pengumpulan data yang akan dilakukan dalam proses perancangan ada tiga yaitu wawancara mendalam kepada ahli katering diet khas Indonesia, studi pustaka, dan kuesioner.

A. Wawancara akan dilakukan dengan mengajukan pertanyaan ke salah satu pemilik katering khas Indonesia yang sudah mempunyai banyak pengalaman di bidang makanan tradisional.
B. Studi pustaka dapat mengumpulkan data dari buku di perpustakaan atau buku-buku lain yang dapat dilihat melalui online.
C. Cara pengumpulan kuisoner akan dilakukan melewati internet, mengirimkan daftar pertanyaan yang berhubungan dengan menu sehat dan mencatat data jawaban untuk buku ilustrasi yang akan dirancang.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil data kuesioner dan wawancara, kekurangan buku ilustrasi tentang menu sehat fermentasi tradisional indonesia yang menarik dan membahas informasi gizi khusus untuk target sasaran wanita berusia 20-25 tahun. Makanan fermentasi yang berasal dari luar negeri lebih populer daripada makanan fermentasi tradisional Indonesia dan kesadaran masyarakat dengan informasi makanan sehat masih kurang.

A. Tujuan Perancangan

   Meningkatkan kesadaran masyarakat terutama wanita berusia 20-25 tahun terhadap kesehatan, memperkenalkan makanan fermentasi tradisional Indonesia yang bergizi dengan ilustrasi yang menarik untuk memberikan informasi yang tepat.

B. Insight dan Metode Gagasan

   Ilustrasi adalah salah satu cara untuk menambah minat para pembaca, dengan menggunakan ilustrasi yang menarik membahas informasi gizi makanan fermentasi akan meningkatkan kesadaran untuk melindungi makanan tradisional Indonesia tidak punah tergilas

Gagasan yang digunakan dalam pembuatan buku ilustrasi ini melalui mindmapping dan mood board sebagai cara untuk mendapatkan *keyword*.

C. Strategi dan Konsep Kreatif

B*ig idea* dalam perancangan kreatif. Keyword yang ditemukan adalah "Keseimbangan", "Kesehatan" dan "Warisan". Makanan fermentasi dapat membantu menjaga kesimbangan didalam tubuh, jadi gagasan visual yang ditampilkan berdasarkan kata kunci tersebut, dan dikembangkan menjadi kesan yang harmonis, tenang dan konsisten. "Kesehatan" bermaksud perancangan buku "Fermentasi Tradisional Indonesia" berisi dengan konten gizi makanan fermentasi serta ilustrasi yang menampilkan cara pembuatan makanan tersebut untuk menambah kesadaran kesehatan. "Warisan" membahas konten mengenai menu sehat makanan fermentasi tradisional Indonesia agar membangun kesadaran mereka terhadap kepedulian dengan produk makanan tanah air sendiri.

D. Keputusan Kreatif

1. Keputusan Fisik Buku
   a. Jenis buku
      Buku ilustrasi yang beserta informasi gizi yang berkaitan dengan makanan fermentasi Indonesia
   b. Format buku
      Buku cetak dan digital (e-book)
   c. Jumlah halaman
      64 halaman
   d. Anatomi buku
      Sampul buku, data penerbit, daftar isi, kata pengantar, bagian isi, dan data pustaka.
   e. Pembaban buku dan rubrikasi
      Sesuai dengan menu fermentasi yang dibahas dalam buku.
   f. Gramatur kertas
      Art paper
2. Keputusan Verbal
   a. Judul buku
      Fermentasi Tradisional Indonesia
   b. Sub judul buku
      Kenali manfaat makanan fermentasi untuk kesehatan
3. Keputusan Visual
   a. Tipografi
      Futura Bold Condensed BT

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Futura LT BT

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789

Momcake

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
0123456789

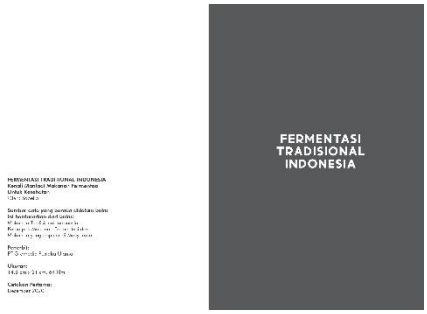
b. Skema Warna

Gambar 1: Skema Warna
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

c. Ilustrasi

Gambar 2: Sampul Buku
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

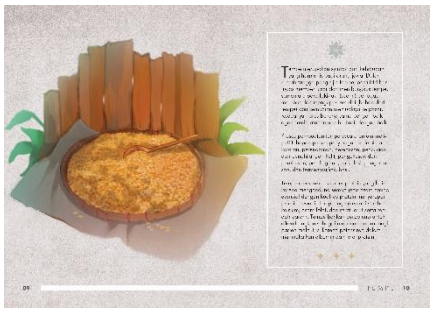
Gambar 3: Sampul Belakang Buku
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



Gambar 4: Data Penerbit
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

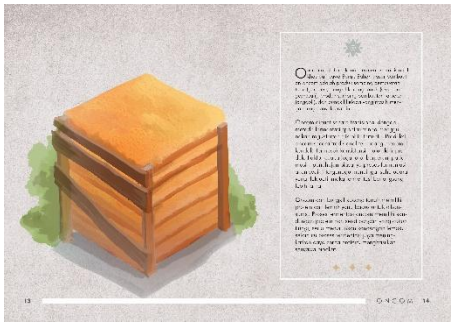
Gambar 5: Pendahuluan
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 6: Tempe A
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



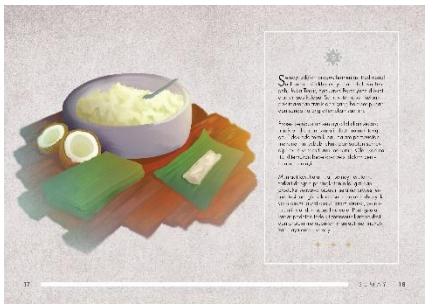
Gambar 7: Tempe B
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 8: Oncom A
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



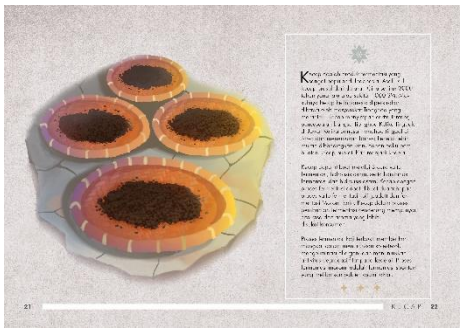
Gambar 9: Oncom B
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



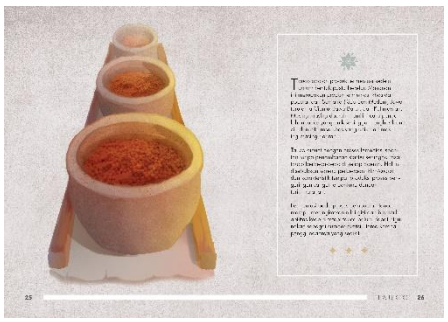
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 12: Kecap A
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



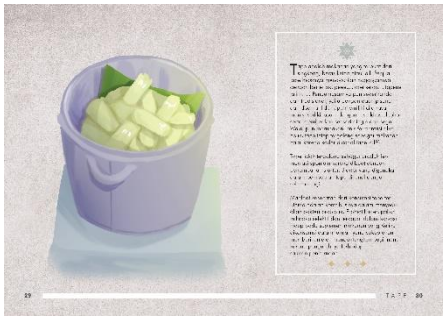
Gambar 13: Kecap B
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 14: Tauco A
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

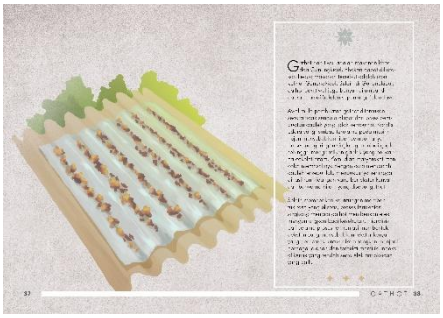


Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 18: Brem B
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 19: Brem B
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

Gambar 20: Gathot A
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020



Gambar 21: Gathot B
Sumber: Dokumentasi pribadi, 2020

IV. KESIMPULAN

Perancangan buku ilustrasi menu sehat makanan fermentasi Indonesia dirancang untuk memperkenalkan makanan fermentasi tradisional Indonesia kepada masyarakat khususnya wanita berusia 20-25 tahun yang berdomisili Jakarta. Pesan dan informasi yang berkaitan dengan konten gizi dan warisan budaya Indonesia divisualisasikan melalui ilustrasi dengan teknik cat air digital, yang bertujuan untuk memberi sudut pandang yang baru yang berkaitan dengan makanan fermentasi Indonesia, agar meningkatkan tren pasar dan memberikan informasi yang tidak bosan pada saat membaca.

Selain itu, perlunya pengembangan lebih lanjut yang berkaitan dengan ilustrasi yang dan konten makanan fermentasi, agar pembaca dapat mendapatkan informasi lebih jelas dan spesifik tentang tahap proses fermentasi makanan Indonesia.

V. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih, perancangan buku ini selesai berkat bantuan dari semua narasumber. Penulis mengharapkan laporan tugas akhir ini dapat bermanfaat, sekali lagi mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bantuan dan dukungan yang diberikan demi kesempurnaan tugas akhir ini.

DAFTAR PUSTAKA

Azwar, A. (2004) *"Tubuh Sehat Ideal Dari Segi Kesehatan"*. Seminar Kesehatan Obesitas, Senat Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat UI, 15 Feb. 2004,1-2 https://www.academia.edu/5306840/TUBUH_SEHAT_IDEAL_DARI_SEGI_KESEHATAN

Masdarini, L. (2011) *"Manfaat dan Keamanan Makanan Fermentasi untuk Kesehatan (Tinjauan dari Aspek Ilmu Pangan)"* JPTK UNDIKSHA, Vol. 8, No. 1, Jan. 2011 : 53 – 58 https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/view/2893