

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan, sehingga karya tugas akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas akhir yang berjudul, “PERANCANGAN ILUSTRASI PADA BUKU RESEP 50 MASAKAN KHAS JAWA BARAT” ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Desain Strata Satu Universitas Pelita Harapan.

Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan serta doa dari berbagai pihak, tugas akhir ini tidak dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan tugas akhir ini, yaitu:

- 1) Bapak Dr. Martin Luqman Katoppo, S.T., M.T., selaku Dekan Fakultas Desain.
- 2) Ibu Dr. Lala Palupi Santyaputri, S.Sn., M.Si., selaku Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual.
- 3) Bapak Hady Soenarjo, S.Sn., M.Ds., selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis.
- 4) Bapak Ary Dananjaya Cahyono, S.Sn., M.Litt.FA, selaku Co-Pembimbing/Supervisor yang telah memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis.
- 5) Bapak Drs. Winoto Usman, selaku Penasehat Akademik penulis.

- 6) Kepada seluruh Dosen dan Karyawan Fakultas Desain yang telah mengajar dan senantiasa memberi bimbingan terhadap penulis selama berada di UPH.
- 7) Segala perjuangan penulis hingga titik ini, penulis persembahkan kepada orang paling berharga pada hidup penulis yaitu kedua orang tua penulis Donny Sapotro dan Inda Pangemanan, dan kakak saya Sadeva Cornelia Sapotro beserta Keluarga Besar yang telah senantiasa mendoakan, menemani dan memberi dukungan dan doa hingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.
- 8) Kepada sahabat-sahabat penulis yang dalam proses pembuatan Proyek Akhir selalu memberi dukungan sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini.

Akhir kata penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat bagi penulis. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, Juni 2021

Penulis

Paradisa Chirana

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK.....i

ABSTRACT.....ii

KATA PENGANTAR.....iii

DAFTAR ISIv

DAFTAR GAMBARvii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang1

1.2 Identifikasi Masalah10

1.3 Batasan Masalah11

1.4 Tujuan Perancangan11

1.5 Manfaat Perancangan12

BAB II PEMBAHASAN TEORI

2.1 Tinjauan Konsep.....14

2.1.2 Buku14

2.1.2.1 Buku Ilustrasi15

2.2 Tinjauan Teori.....15

2.2.1 Prinsip Desain Grafis.....16

2.2.2 Gestalt.....21

2.2.3 Teori Warna.....22

2.2.3.1 Psikologi Warna.....23

2.2.3.2 Skema Warna25

2.2.4 Teori Semiotika26

2.2.4.1 Kategori Tanda.....27

2.2.5 Teori Ilustrasi	29
2.2.5.1 Fotografi	32
2.2.5.2 Fotografi Makanan	39
2.2.6 Layout.....	42
2.2.6.1 Layout Buku Resep	43
2.2.7 Tipografi	44
2.2.7.1 Legibility & Readability.....	47
2.2.8 Skala Modular	48
2.2.9 Studi Budaya	49
2.2.9.1 Pengertian Batik.....	49
2.2.9.2 Batik Jawa Barat	50
2.2.10 Teori Finishing.....	51
2.2.10.1 Debossed.....	52

BAB III METODE PERANCANGAN

3.1 Waktu dan Tempat Studi Perancangan.....	53
3.2 Strategi Perancangan.....	53
3.3 Analisis Data	57
3.3.1 Analisis Buku	57
3.3.1.1 Struktur Buku	58
3.3.1.2 Pengelompokkan Masakan	62
3.3.2 Target Audiens	63
3.3.3 Studi Kuliner Khas Jawa Barat	67
3.3.3.1 Mengenai Jawa Barat	67
3.3.3.2 Mengenai Kuliner	67
3.3.3.3 Budaya Kuliner di Indonesia	68
3.3.3.4 Lalapan Khas Jawa Barat	69
3.3.3.5 Daun Lalapan Kenikir	70

3.3.3.6 Daun Pisang Khas Jawa Barat	70
3.3.3.7 Klasifikasi Batik Jawa Barat	71
3.3.3.8 Alat Dapur Khas Jawa Barat	74

BAB IV STRATEGI PERANCANGAN

4.1 Strategi Kreatif	79
4.1.1 Konsep Perancangan	79
4.1.2 Keywords	82
4.2 Strategi Media	85
4.2.1 Sistem Grid.....	85
4.3 Strategi Visual	87
4.3.1 Sistem Grid	87
4.3.1.1 Bogor.....	88
4.3.1.2 Sukabumi	89
4.3.1.3 Bandung	89
4.3.1.4 Garut	90
4.3.1.5 Cirebon	91
4.3.2 Pengaplikasian Ilustrasi pada Desain Resep.....	91
4.3.3 Studi Warna	92
4.3.4 Tipografi.....	93
4.3.5 Modular Scale untuk Tipografi	95
4.3.6 Fotografi	97
4.3.6.1 Properti untuk Fotografi	99
4.3.7 Proses Perancangan	100
4.3.7.1 Sampul Buku	100
4.3.7.2 Pembagian Bab	103
4.3.7.3 Catatan Dapur	104

4.3.7.4 Daftar Isi	105
4.3.7.5 Layout Resep.....	106
4.3.7.6 Back Cover	108
4.3.7.7 Book Sleeve.....	109
4.3.7.8 Produksi	110

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	112
5.2 Saran.....	113

DAFTAR PUSTAKA	114
-----------------------------	------------



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>The Compleat Housewife Accomplish'd</i>	2
Gambar 1.2 <i>The Home Booked Indonesian Cookery</i>	3
Gambar 1.3 Jenis jenis buku resep di Indonesia.....	3
Gambar 1.4 Halaman 55 & 57 Buku 50 Masakan Khas Jawa Barat.....	6
Gambar 1.5 Halaman 53 & 13 Buku 50 Masakan Khas Jawa Barat.....	7
Gambar 1.6 Cobek Kangkung & Angeun Kacang	8
Gambar 1.7 Daftar Isi	8
Gambar 2.2.1.1 Next Book.....	16
Gambar 2.2.1.2 Sampul Buku a Book on Books	17
Gambar 2.2.1.3 Sampul Buku <i>The Alchemist</i>	18
Gambar 2.2.1.4 Sampul <i>The Start of Something</i>	19
Gambar 2.2.1.5 Sampul <i>The Lair of the White Worm</i>	20
Gambar 2.2.3.1 Triadic Colour	22
Gambar 2.2.3.2 Complimentary	23
Gambar 2.2.3.3 Skema Warna Earth Tone.....	25
Gambar 2.2.4.1.1 Ikon Toilet	27
Gambar 2.2.4.1.2 Indeks Beracun berbentuk tengkorak	28
Gambar 2.2.4.1.3 Alfabet A-Z	29
Gambar 2.2.5.1.1 Garis pada Fotografi Makanan	33
Gambar 2.2.5.1.2 Bentuk pada fotografi.....	34
Gambar 2.2.5.1.3 Tekstur beras pada fotografi	35
Gambar 2.2.3.1.4 Pola Makanan	35
Gambar 2.2.5.1.5 <i>Framing</i> pada fotografi	36
Gambar 2.2.5.1.6 <i>Angle</i> dalam <i>food photography</i>	37
Gambar 2.2.5.1.7 <i>Rule of Thirds</i> pada fotografi	38
Gambar 2.2.5.1.8 <i>Framing</i> pada fotografi	39

Gambar 2.2.5.2.1 Front Light, Back Light, Side Light	41
Gambar 2.2.6.1 Contoh Layout	42
Gambar 2.2.6.2 Layout buku resep Friends of Hams	43
Gambar 2.2.7.1. Huruf Sans Serif	45
Gambar 2.2.7.2. Typeface Humanis	46
Gambar 2.2.7.1.1 <i>Legibility</i> dan <i>Readability</i>	47
Gambar 2.2.8.1 Skala Modular	48
Gambar 2.2.9.1.1 Canting	49
Gambar 2.2.9.2.1 Buku The Dancing Peacock	50
Gambar 2.2.9.3 Teknik <i>Debossed</i> pada kayu	52
Gambar 3.2.1 Metode Proses Perancangan	55
Gambar 3.4.1.1 Sampul Buku 50 Masakan Khas Jawa Barat	57
Gambar 3.4.2.1 Cacatan Dapur Oleh Ajen Dianawati	58
Gambar 3.4.2.2 Daftar Isi 50 Masakan Khas Jawa Barat	59
Gambar 3.4.2.3 Daftar asal usul makanan per-Kabupaten	59
Gambar 3.4.2.4 Resep 50 Masakan Khas Jawa Barat	60
Gambar 3.4.2.5 Bagian Belakang dari buku 50 Masakan Khas Jawa Barat.....	61
Gambar 3.4.2.6 Bagian Tentang Penulis.....	61
Gambar 3.4.1.1.1 Pengelompokan masakan per Wilayah.....	62
Gambar 3.4.1.1.2 Tabel Pembagian per Kabupaten	63
Gambar 3.4.3.1 Jawaban E-mail dari Penulis Buku.....	64
Gambar 3.4.3.2 Target Audiens	67
Gambar 3.4.4.2.1 Jawa Barat	67
Gambar 3.4.4.4.1 Berbagai Macam Lalapan serta Sambal Segar.....	69
Gambar 3.4.4.4.1.1 Daun Kenikir	70
Gambar 3.4.4.4.2.1 Daun pisang	70
Gambar 3.4.4.5.1 Batik Tiga Dara asal Garut	71
Gambar 3.4.4.5.2 Batik motif Mega Mendung	72

Gambar 3.4.4.5.3 Batik motif Lauk Ngibing	73
Gambar 3.4.4.5.4 Batik Kujang Kijang	73
Gambar 3.4.4.5.5 Batik Daun Pisang Kole	74
Gambar 3.4.4.6.1 Ayakan	75
Gambar 3.4.4.6.2 Nyiru	75
Gambar 3.4.4.6.3 Piring Gerabah	76
Gambar 3.4.4.6.4 Bakul Nasi	77
Gambar 3.4.4.6.5 Talenan Kayu	77
Gambar 4.1.1.2 Tabel Pembagian Bab per Kabupaten	80
Gambar 4.1.1.3 Pembagian Bab per Kabupaten dan ciri khas Batik	81
Gambar 4.1.2.1 Mindmap Kultur	82
Gambar 4.1.2.2 Moodboard Kata Kultur	83
Gambar 4.1.2.3 Mindmap Kontemporer	84
Gambar 4.1.2.4 Moodboard Kontemporer	84
Gambar 4.2.2.1 Ukuran Buku	85
Gambar 4.2.2.2 Skala Modular Grid untuk ukuran Buku	85
Gambar 4.4.2.1.1 Ilustrasi Icon berasal dari Batik khas per-Kabupaten	87
Gambar 4.4.2.1.2 Karya Batik Kujang Kijang dan sketsa	88
Gambar 4.4.2.1.3 Karya Batik Motif Daun Pisang dan Sketsa	89
Gambar 4.4.2.1.4 Karya Batik Rereng Cimarunjung dan Sketsa	89
Gambar 4.4.2.1.5 Karya Batik Motif Garutan Merak dan Sketsa	90
Gambar 4.4.2.1.6 Karya Batik Motif Mega Mendung dan Sketsa	91
Gambar 4.4.2.2.1 Pengaplikasian Pola Batik pada Layout Resep	91
Gambar 4.4.3.1 Color <i>Palette</i>	92
Gambar 4.4.4.1 Typeface Bonjour & Judul Buku	93
Gambar 4.4.4.2 Typeface Spectra	94
Gambar 4.4.4.3 Typeface Argentum Sans	94
Gambar 4.4.4.1.1 Skala Modular Tipografi	95
Gambar 4.4.4.1.2 Penjelasan Penggunaan Tipografi pada karya	96

Gambar 4.4.4.5.1 Hasil Fotografi Makanan Jawa Barat	97
Gambar 4.4.4.5.2 <i>Behind the scene</i> saat foto	98
Gambar 4.4.4.5.3 Penjelasan Properti yang digunakan	99
Gambar 4.4.5.1.1 Hasil Desain Cover Buku	100
Gambar 4.4.5.1.2 Lalapan Daun Kenikir	100
Gambar 4.4.5.1.3 <i>Behind the Scene</i> foto sampul Buku	101
Gambar 4.4.5.2.1 Pembagian Bab	103
Gambar 4.4.5.3.1 Desain Catatan Dapur	104
Gambar 4.4.5.4.1 Desain Daftar Isi	106
Gambar 4.4.5.5.1 Desain Layout Resep	106
Gambar 4.4.5.5.2 Desain Layout Resep menggunakan Grid	107
Gambar 4.4.5.4.1 Desain Back Cover	108
Gambar 4.4.5.5.1 Desain Book Sleeve serta ukurannya	109
Gambar 4.4.5.6.1 Hasil Mockup untuk Produksi Karya	110

