

BAB III

KONSEP RANCANGAN BUKU RESEP

A. Konsep ide

Proses pembuatan rancangan buku resep dengan judul “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara” dari menentukan konsep dan ide sampai buku terselesaikan memerlukan waktu selama 3 bulan. Pemilihan makanan khas Jawa Tengah bagian utara bertujuan untuk mengenalkan makanan khas Jawa Tengah khususnya bagian utara yang dilewati jalur tol Trans-Jawa.

Terdapat 15 macam makanan khas kota-kota di Jawa Tengah yang dilalui jalan tol Trans-Jawa yaitu, Pekalongan, Pati, Jepara, Semarang, Demak dan Kudus. Langkah-langkah yang digunakan dalam buku resep ini dibuat sesuai dengan metode aslinya sehingga pembaca dapat mempraktikkan dan merasakan langsung rasa autentik makanan khas Jawa Tengah bagian utara. Walaupun metode yang digunakan menggunakan cara tradisional penulis menggunakan *food plating* kontemporer untuk menarik minat pembaca. Rancangan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara” memiliki konsep batik khas pesisir tetapi akan dikemas secara kontemporer.

B. Pengumpulan Data

Dalam proses pembuatan rancangan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara”, metode yang digunakan dalam tahap pengumpulan data yaitu studi literatur dengan mencari berbagai sumber referensi resep melalui artikel maupun buku dan bertanya kepada orang Jawa Tengah asli, kemudian melakukan uji coba terhadap resep produk sehingga mendapatkan cita rasa autentik makanan khas Jawa Tengah bagian utara.

Setelah melakukan studi literatur penulis mendapatkan 15 makanan khas Jawa Tengah bagian utara yang akan dimasukkan dalam buku resep, yaitu:

TABEL 3
15 Makanan Khas Jawa Tengah Bagian Utara

Nama Makanan	Asal Daerah
Es Gempol	Pati
Garang Asem	Pekalongan
Jangan Tempe	Kudus
Kopi Thahlil	Pekalongan
Nasi Brongkos	Demak
Nasi Gandul	Pati
Petis Kambing	Pati
Pindang Serani	Jepara
Roti Ganjel Rel	Semarang

TABEL 3
15 Makanan Khas Jawa Tengah Bagian Utara
(Lanjutan)

Sate Blengong	Tegal
Sego Megono	Pekalongan
Serabi Kalibeluk	Batang
Soto Kemiri	Pati
Tahu Pong	Semarang
Tauto Pekalongan	Pekalongan

Setelah terkumpul sebanyak 15 makanan penulis melakukan uji coba sebanyak tiga kali untuk menentukan takaran resep yang tepat, kemudian setelah takaran dirasa sudah tepat penulis melakukan Uji Mutu Hedonik sebanyak dua kali, dengan panelis terbatas sebanyak tiga panelis yaitu, Ibu Evi selaku pemilik restoran Bumbu Pekalongan di Gading Serpong, *Chef Yansen* selaku *Chef De Partie* seksi makanan Indonesia di hotel JHL Solitaire, dan *Chef Achmad Koribun* selaku *Chef De Partie* seksi makanan Asia di hotel Harris Puri Mansion. Panelis yang dipilih oleh penulis sudah melalui tahap pemilihan yaitu, mengerti mengenai bahan-bahan, cara memasak, dan rasa autentik dari makanan khas Jawa Tengah.

Uji Mutu Hedonik pertama dilakukan pada tanggal 09 November 2021 dan didapatkan nilai rata-rata terendah 2,9 untuk makanan Tauto Pekalongan dan nilai rata-rata tertinggi 4,9 untuk makanan Tahu Pong dan Sate Blengong. Berikut di bawah ini adalah uraian hasil Uji Mutu Hedonik tersebut.

TABEL 5
 Hasil Uji Mutu Hedonik Pertama Panelis 1

No	Makanan	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rata-rata nilai
1.	Es Gempol	4	4	5	5	4,5
2.	Garang Asem	5	6	4	4	4,75
3.	Sate Blengong	6	6	6	6	6
4.	Sego Megono	5	6	5	4	5
5.	Tahu Pong	5	6	6	5	5,5
6.	Tauto Pekalongan	3	4	1	1	2,25

Pada hasil uji panelis 1 yaitu, Ibu Evi Arianto didapatkan hasil nilai rata-rata paling rendah untuk menu Tauto Pekalongan sebesar 2,25 karena tidak dianggap tidak sesuai dengan rasa autentik Tauto Khas Pekalongan. Ibu Evi memberi saran untuk menambahkan penggunaan tauco dan juga memberi arahan cara memasak pasta tauco dengan teknik *saute* dan *simmer*. Sedangkan, untuk nilai rata-rata tertinggi adalah Sate Blengong sebesar 6 karena rasa sudah sesuai dan tekstur daging bebek sudah dianggap sesuai. Selain itu, Ibu Evi juga memberikan saran tambahan untuk menu Es Gempol, karena dirasa adonan Es Gempol masih terlalu kasar. Begitu juga untuk menu Sego Megono disarankan untuk mengurangi takaran kelapa parut.

TABEL 6
Hasil Uji Mutu Hedonik Pertama Panelis 2

No	Makanan	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rata-rata nilai
1.	Es Gempol	5	4	5	5	4,75
2.	Garang Asem	4	4	5	4	4,25
3.	Sate Blengong	5	4	5	5	4,75
4.	Sego Megono	3	4	5	4	4
5.	Tahu Pong	4	5	5	5	4,75
6.	Tauto Pekalongan	3	5	5	3	4

Chef Yansen sebagai Panelis kedua memberikan nilai rata-rata terendah untuk menu Sego Megono dan Tauto Pekalongan sebesar 4 dan rata-rata nilai tertinggi untuk menu Es Gempol, Sate Blengong, dan Tahu Pong. Saran yang diberikan oleh *Chef* Yansen adalah antara lain:

1. Penggunaan kelapa dalam Sego Megono dapat dikurangi dan penggunaan kecombrang dan terasi dapat ditambah lagi takarannya.
2. Kurangnya rasa Tauto untuk menu Tauto Pekalongan dan takaran kunyit dikurangi.
3. Tekstur Gempol masih kasar dan dapat diperhalus lagi saat membuat adonan Gempol.

TABEL 7
 Hasil Uji Mutu Hedonik Pertama Panelis 3

No	Makanan	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rata-rata nilai
1.	Es Gempol	5	4	5	5	4,75
2.	Garang Asem	4	4	5	4	4,25
3.	Sate Blengong	4	5	4	5	4,5
4.	Sego Megono	4	5	5	5	4,75
5.	Tahu Pong	5	4	5	5	4,75
6.	Tauto Pekalongan	2	3	3	2	2,5

Pada Uji Mutu Hedonik Pertama, *Chef* Achmad Koribun selaku panelis 3 didapatkan hasil rata-rata terendah untuk menu Tauto Pekalongan sebesar 2,5 dan nilai rata-rata tertinggi untuk menu Es Gempol, Sego Megono, dan Tahu Pong. Saran yang diberikan oleh *Chef* Koribun untuk menu Tauto Pekalongan adalah sebaiknya untuk membuat kaldu menggunakan menggunakan kaldu tulang sapi karena apabila cita rasa Tauto Pekalongan akan berbeda.

Tauto pekalongan mendapatkan nilai rata-rata dari 3 panelis terendah karena dianggap tidak memiliki rasa dan tampilan yang sama dengan Tauto Pekalongan autentik. Setelah mendapatkan hasil dari uji pertama, penulis melakukan pengembangan lagi terhadap makanan yang masih dirasa kurang dan sesuai dengan saran dari panelis yaitu.

Kemudian pada tanggal 17 November 2021 penulis melakukan Uji Mutu Hedonik kedua dengan produk yang sama tetapi sudah diperbaiki menurut saran dari panelis di Uji Mutu Hedonik pertama. Berikut adalah

hasil dari Uji Mutu Hedonik kedua oleh panelis dengan produk yang telah diperbaiki dari Uji Mutu Hedonik pertama dengan melakukan beberapa penyesuaian resep.

TABEL 8
Hasil Uji Mutu Hedonik Kedua Panelis 1

No	Makanan	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rata-rata nilai
1.	Es Gempol	5	5	6	5	5,25
2.	Garang Asem	5	5	5	4	4,75
3.	Sate Blengong	6	6	6	6	6
4.	Sego Megono	5	5	6	5	5,25
5.	Tahu Pong	5	5	6	5	5,25
6.	Tauto Pekalongan	5	5	6	5	5,25

TABEL 9
Hasil Uji Mutu Hedonik Kedua Panelis 2

No	Makanan	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rata-rata nilai
1.	Es Gempol	5	6	5	5	5,25
2.	Garang Asem	5	4	5	5	4,75
3.	Sate Blengong	5	5	5	5	5
4.	Sego Megono	5	5	5	5	5
5.	Tahu Pong	5	6	5	5	5,25
6.	Tauto Pekalongan	5	5	5	5	5

TABEL 10
 Hasil Uji Mutu Hedonik Kedua Panelis 3

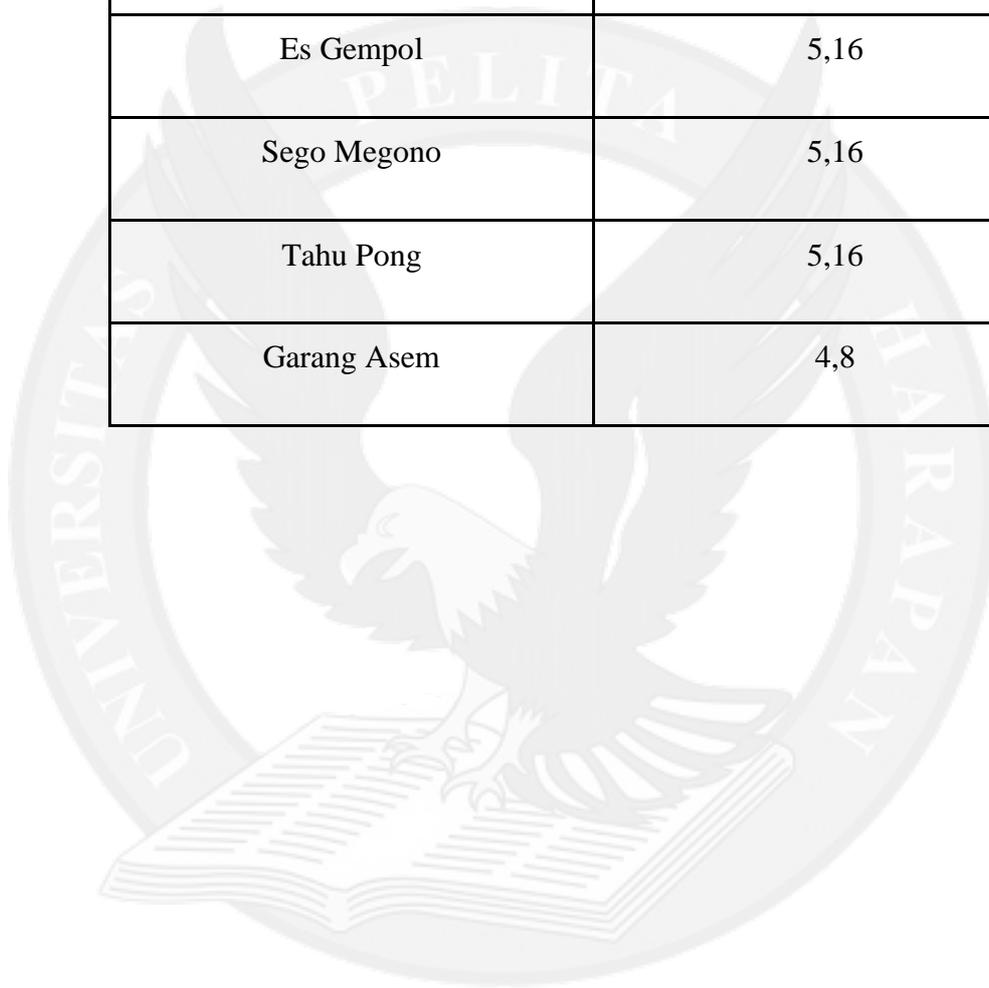
No	Makanan	Rasa	Tekstur	Warna	Aroma	Rata-rata nilai
1.	Es Gempol	5	5	5	5	5
2.	Garang Asem	5	5	5	5	5
3.	Sate Blengong	5	5	5	5	5
4.	Sego Megono	5	5	6	5	5,25
5.	Tahu Pong	5	5	5	5	5
6.	Tauto Pekalongan	5	5	6	6	5,5

Dari hasil Uji Mutu Hedonik kedua, didapatkan nilai rata-rata tertinggi untuk ketiga panelis sebesar 5,15 untuk makanan Tahu Pong, Es Gempol, dan Sego Megono dan nilai rata-rata terendah sebesar 4,8 untuk makanan Garang Asem. Pada Uji Mutu Hedonik pertama Tauto Pekalongan mendapatkan nilai rata-rata paling rendah yaitu, 2,9. Namun, pada Uji Mutu Hedonik kedua setelah penulis melakukan uji coba dan penyesuaian resep nilai rata-rata Tauto Pekalongan naik menjadi 5,25. Secara keseluruhan nilai rata-rata semua menu mengalami peningkatan sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh menu yang telah penulis pilih dan uji dapat dikategorikan layak untuk dimasukkan dalam rancangan buku resep karena nilai yang didapatkan telah mencapai lebih dari rata-rata.

Setelah melakukan Uji Mutu Hedonik sebanyak dua kali, penulis melakukan uji *ranking* dengan menggunakan *Microsoft Excel*. Berikut adalah hasil perhitungan uji *ranking*:

TABEL 11
Hasil Perhitungan Uji *Ranking*

Nama Makanan	Nilai Rata-Rata
Sate Blengong	5,3
Tauto Pekalongan	5,25
Es Gempol	5,16
Sego Megono	5,16
Tahu Pong	5,16
Garang Asem	4,8



C. Penetapan Isi Rancangan Buku Resep

Pembuatan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara” membutuhkan waktu kurang lebih 3 bulan terhitung dari proses penentuan judul, proses uji coba, dan proses pembuatan buku resep. Berikut adalah *Timetable* pembuatan rancangan buku resep dari proses awal hingga akhir pembuatan rancangan buku resep.

TABEL 12
Timetable Pembuatan Rancangan Buku Resep

No	Kegiatan	Agustus	September				Oktober				November			
		4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Menentukan ide													
2.	Menentukan judul dan mencari refrensi													
4.	Uji panelis													
5.	Menentukan konten dan konsep buku													
6.	Pengambilan foto produk													
7.	Membuat desain buku resep													

Tahap pertama yang dilakukan tim penulis adalah tahap persiapan. Pada tahap ini penulis menentukan ide dan konsep dari rancangan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara”. Kemudian setelah menentukan ide dan konsep, penulis melakukan pencarian referensi dari berbagai sumber seperti buku-buku, website, dan jurnal. Setelah itu, penulis menyusun dan mengajukan proposal.

Setelah proposal disetujui, penulis melanjutkan dengan tahap pembuatan. Pada tahap ini, penulis melakukan uji coba produk untuk menilai apakah resep yang dikumpulkan sudah memiliki cita rasa autentik khas Jawa Tengah bagian utara. Setelah melakukan uji coba sebanyak tiga kali penulis menemukan takaran yang tepat untuk setiap resep yang akan dimasukkan ke dalam rancangan buku resep. Selanjutnya, penulis melakukan Uji Mutu Hedonik sebanyak dua kali. Berikutnya, penulis melakukan pengambilan foto produk yang lalu dikirimkan kepada tim desain visual untuk perancangan buku resep.

D. Lay-out Rancangan Buku Resep

Dalam perancangan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara” terdapat beberapa pengaturan peletakan penulisan, gambar produk, dan resep. Berikut merupakan *layout* yang digunakan:

1. Penulisan

Pada rancangan buku resep ini, penulis memilih jenis *font* yang mudah dibaca dan menggunakan huruf sambung untuk bagian judul sehingga mudah dibaca dan dimengerti. Berikut adalah jenis *font* yang

penulis gunakan dalam buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara”:

- a. Caslon Grad
- b. Glacial Indifference
- c. Javenese Text
- d. Lora
- e. Montserrat
- f. Oregon

2. Warna

Sesuai dengan daerah yang diangkat di dalam rancangan buku resep ini, yaitu bagian Pantai Utara. Penulis menggunakan banyak warna biru tua dan tema-tema *rustic* dalam properti foto.

3. Pengambilan gambar

Pengambilan gambar untuk rancangan buku resep diambil oleh tim penulis menggunakan kamera Canon EOS M3 dengan latar belakang *background* aksen kayu dan menambahkan ornamen rempah-rempah yang digunakan di dalam masakan.

proses pengambilan gambar dibagi menjadi tiga kali pada tanggal 11 November 2021, 14 November 2021, dan 17 November 2021. Proses pengambilan gambar dilakukan di rumah penulis di Graha Raya, Tangerang.

GAMBAR 1
Foto Tauto Pekalongan



Sumber: Tim Penulis(2021)

4. Rancangan desain buku

Pada tahap perancangan buku resep, setelah menentukan peletakkan penulisan, jenis *font* yang akan digunakan, warna yang akan digunakan, dan foto-foto yang akan dicantumkan, tim penulis dibantu oleh Tusita Mettadevi Jayamangalani Suprpto yang merupakan mahasiswa jurusan kriya tekstil Intsitut Teknologi Bandung. Kami melakukan diskusi untuk menentukan keseluruhan konsep rancangan buku resep yang hasilnya sudah disetujui oleh kedua belah pihak.

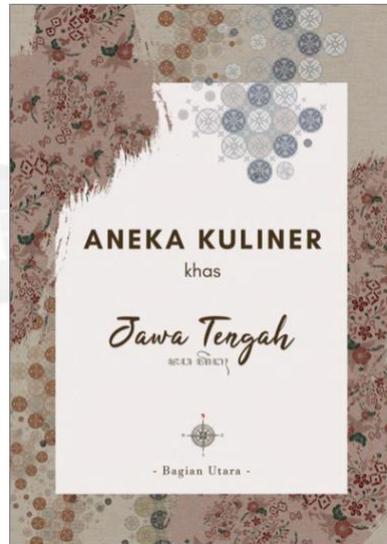
Berikut adalah beberapa *layout* rancangan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara”:

a. Sampul Depan

Pada sampul depan berisikan judul rancangan buku resep dengan desain yang menampilkan perpaduan 2 jenis batik khas Jawa Tengah yaitu, batik Bakaran Juwana khas Patidan batik Jlamprang

khas Pekalongan. Penulis juga menambahkan penulisan jawa tengah dengan aksara jawa.

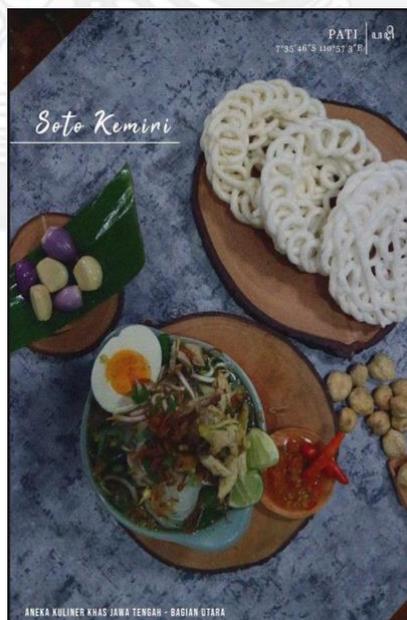
Gambar 2
Sampul Depan Rancangan Buku Resep



b. Nama makanan dan gambar

Pada bagian ini terdapat nama makanan, foto makanan, daerah asal makanan beserta dengan garis bujur dan lintang daerah.

Gambar 3
Soto Kemiri Asal Pati



c. Seputar Soto Kemiri

Pada bagian ini tim penulis menjelaskan sejarah singkat, deskripsi dan gambaran dari rasa Soto Kemiri dengan *background* ornamen batik khas Pati yaitu, batik Bakaran Juwana.

Gambar 4
Seputar Soto Kemiri



Sumber: Tim Penulis (2021)

Bumbu Soto Kemiri Khas Pati

Pada bagian ini tim penulis menuliskan bumbu-bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan Soto Kemiri dan pelengkap saji yang dapat dihidangkan Bersama Soto Kemiri.

Gambar 5
Memasak Soto Kemiri Khas Pati



Sumber: Tim Penulis (2021)

5. Penyuntingan

Dalam tahap penyuntingan, tim penulis memastikan bahwa seluruh isi buku rancangan buku resep telah ditulis sesuai dengan KBBI, Pedoman Umum Ejaan Bahasa Indonesia (PUEBI) dan APA Style edisi ke-7.