

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sejak dahulu kala, Indonesia sebagai suatu negara kepulauan dikenal dengan sebutan 'Nusantara'. Nusantara terdiri dari kata 'nusa' yang bermakna pulau, yakni pulau-pulau, serta kata 'antara' yang bermakna lain atau seberang. (Nailufar, 2020) Dengan begitu banyaknya pulau yang dimiliki dan letaknya yang strategis di jalur perdagangan, Indonesia pun dilalui oleh negara-negara lain sehingga terjalinlah hubungan perdagangan dengan negara-negara lain. Salah satu kelebihan Indonesia yang terkenal diantara negara-negara lain sejak dahulu kala adalah kekayaan akan rempah-rempahnya yang tersebar dari Sabang hingga Merauke. (Fatimah & Priyanto, 2017, pp. 1-2) Menurut KBBI, rempah-rempah adalah berbagai jenis hasil tanaman yang beraroma, untuk memberikan bau dan rasa khusus pada makanan.

Kekayaan rempah yang dimiliki juga menjadikan Indonesia sebagai suatu negara yang kaya akan cita rasa. Indonesia mempunyai begitu banyak ragam jenis serta bentuk masakan. Setiap masakan Indonesia pun mempunyai cita rasa yang kuat dan ciri khas masing-masing, berkat rempah-rempah yang digunakan serta cara pengolahan yang khas dari tiap-tiap daerah. Namun, di era globalisasi seperti saat ini, banyak sekali makanan asing yang bebas masuk. Tetapi tetap, dapat kita lihat gerai-gerai masakan tradisional Indonesia tetap bermunculan di kota-kota Indonesia. Fenomena ini menunjukkan bahwa dalam kondisi apa pun, selera lidah orang Indonesia akan tetap

setia pada cita rasa masakan Nusantara. Cita rasa masakan Nusantara yang begitu kaya dan beragam haruslah didokumentasikan dan dilestarikan agar dapat diteruskan kepada generasi-generasi selanjutnya. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan pembuatan buku resep masakan. Buku yang dibuat haruslah dikemas dengan baik agar dapat menarik minat audiens. Buku juga harus didesain dengan baik, agar audiens dapat nyaman membaca buku tersebut dan memahami pesan yang hendak disampaikan, sehingga fungsi dari buku itu sendiri pun terwujud.

Menurut John Heskett, desain merupakan salah satu karakteristik dasar yang membangun manusia. Desain memengaruhi setiap aspek dalam kehidupan sehari-hari sehingga menjadi penentu dari kualitas hidup manusia. (Heskett, 2005, p. 34) Maka dengan itu, dapat dikatakan bahwa desain sangatlah berperan dalam kehidupan manusia. Salah satunya adalah dalam proses mendesain buku, yang termasuk dalam kategori desain publikasi. Dalam proses desain atau perancangan buku, terdapat dua aspek yang sangat penting yaitu perancangan sampul buku serta perancangan interior buku itu sendiri. Keduanya saling terkait dan menjadi satu kesatuan dengan suatu sistem yang telah dirancang oleh desainer. Suatu sistem dapat dikatakan bagaikan sekelompok elemen yang saling berinteraksi, saling terkait, dan saling bergantung, membentuk suatu entitas yang kolektif. (Heskett, 2005, p. 215)

Suatu sampul buku (sampul depan, punggung buku, dan sampul belakang) sangat penting karena merupakan pengalaman pertama seorang audiens dengan bukunya. Menurut Robin Landa dalam buku *Graphic Design Solutions 4th Edition*, fungsi dari suatu sampul buku yang baik adalah untuk keperluan *promotional* dan

editorial. Dalam fungsi *promotional*, suatu sampul harus dapat menarik perhatian seseorang dalam sekelebat waktu. Sedangkan dalam fungsi *editorial*, suatu sampul harus dapat mengkomunikasikan konten buku itu sendiri dengan singkatnya. (Landa, 2011, p. 190) Selain merancang tampilan pada sampul buku, seorang desainer buku juga harus mempertimbangkan dan mengatur penggunaan serta tata letak setiap elemen visual yang ada pada setiap halaman dalam buku tersebut. Dalam perancangan interior buku, hal-hal yang harus dipertimbangkan meliputi pengaturan tata letak setiap elemen visual (*layout*) yang digunakan, pemilihan jenis huruf yang akan digunakan (tipografi), pemilihan warna, penggunaan ilustrasi (dapat berupa foto dan atau gambar/*drawing*), serta sistem yang akan menyatukan semua elemen ini agar menjadi suatu kesatuan yang terlihat harmonis dan berguna sesuai dengan fungsinya.

Penggunaan ilustrasi pun mempunyai kelebihan tersendiri. Dalam buku *The Fundamentals of Illustration* tertulis bahwa suatu ilustrasi (*drawing*) dapat mengajak audiensnya untuk lebih lagi berpikir, berimajinasi lebih dari apa yang tertulis dalam wujud teks, agar dapat lebih lagi memahami dan mendalami apa yang hendak disampaikan oleh teks tersebut. (Zeegen, 2005, pp. 20) Selain itu, ilustrasi juga mampu membantu seseorang untuk dapat mengingat momen-momen penting dan periode waktu tertentu, seperti saat anak-anak kecil diperkenalkan pada buku ilustrasi mereka yang pertama hingga anak-anak remaja yang mengaggumi sampul album musik yang mereka gemari. (Zeegen, 2005, pp. 12) Penggunaan ilustrasi juga dapat membantu audiens untuk lebih memahami rangkaian teks informasi yang disampaikan. Selain itu,

ilustrasi juga dapat menunjukkan rincian dari suatu benda, atau menunjukkan sistem/proses dari suatu hal agar dapat lebih mudah dipahami.

Setiap jenis buku mempunyai ciri dan fungsinya masing-masing. Begitu pula dengan buku resep masakan. Menurut Joy Wilson (seorang pengarang buku resep masakan dan juga fotografer), buku resep yang dapat berfungsi dengan baik adalah buku resep yang dapat menginspirasi audiens yang melihatnya. Buku resep yang baik haruslah dikemas dengan *out-of-the-box*, dengan ide-ide yang kreatif. Wilson juga mengatakan bahwa buku resep yang baik haruslah menjelaskan teknik dan rasio untuk memasak dengan jelas. Tetapi menurut Wilson, buku resep yang terbaik adalah buku resep yang *approachable* secara visual bagi para audiens, yang mampu membuat audiens merasa nyaman dalam mencoba resep-resep yang ditampilkan. (Wilson, 2015) Selain Wilson, T. Susan Chang yang bekerja sebagai *cookbook reviewer* sejak tahun 2013 juga menyatakan bahwa buku resep yang dikemas dengan karya seni yang baik juga dapat sangat menarik perhatian orang-orang yang melihatnya. Chang menyatakan bahwa penggunaan foto dalam suatu buku resep haruslah menarik tapi tetap apa adanya dan tidak dilebih-lebihkan. Chang juga mengatakan bahwa penggunaan ilustrasi berupa gambar tangan juga dapat digunakan dalam buku resep.

Buku *Dapur Indonesia* merupakan buku yang berisikan rangkaian resep masakan Indonesia. Dalam upaya melestarikan dan mengingatkan orang-orang akan kekayaan kuliner Indonesia, Tim Yasa Boga yang beranggotakan Ibu Hayatinufus A. L. Tobing dan Ibu Cherry Hadibroto merangkum resep-resep masakan populer dari hampir seluruh penjuru Nusantara. Semua resep dalam buku ini telah terseleksi, baik

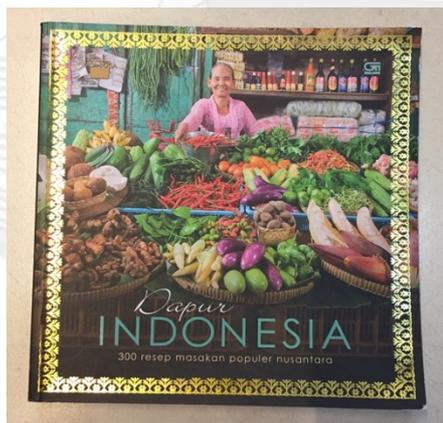
dari sisi kelezatan, maupun cara pembuatannya, sehingga praktis diwujudkan oleh dapur rumah tangga masa kini. Buku *Dapur Indonesia* berisikan resep masakan Indonesia yang dikelompokkan menurut daerah asal masing-masing masakan (Sumatera, Jawa, Bali dan Lombok, Kalimantan, Sulawesi, NTT dan Maluku). Buku ini mengutamakan resep-resep masakan dengan cita rasa yang mudah diterima selera umum penduduk Indonesia, serta dengan bahan dasar yang dapat diperoleh dengan mudah. (Tobing & Hadibroto, 2014)

Buku *Dapur Indonesia* terdiri dari enam bagian yang dikategorikan sesuai dengan pulau asal resep-resep yang ada. Perancangan alternatif ini akan membuat sistem untuk seluruh buku. Namun dengan keterbatasan waktu yang dimiliki, buku ini akan dibagi menjadi beberapa seri berdasarkan pulau-pulau yang tercantum, dan konten yang akan digunakan secara terutama pada perancangan ini adalah resep-resep dari Pulau Jawa.

Selain berisikan resep masakan, buku ini mempunyai Pendahuluan mengenai pengenalan dengan Indonesia, yaitu keanekaragaman yang dimiliki (Gemah Ripah Dapur Indonesia), pembahasan mengenai bahan dan bumbu yang banyak digunakan pada masakan-masakan Indonesia (Bumbu dan Bahan Dapur Indonesia), serta tradisi makan yang dimiliki masyarakat Indonesia (Tradisi Makan Orang Indonesia). Pada bagian Pendahuluan ini, teks konten buku ditemani dengan foto objek-objek yang dijelaskan pada teks.

Pada bagian resep terdapat penjelasan berupa teks mengenai bahan dan bumbu dan rangkaian proses memasaknya, serta foto hasil akhir dari masakan tersebut. Namun

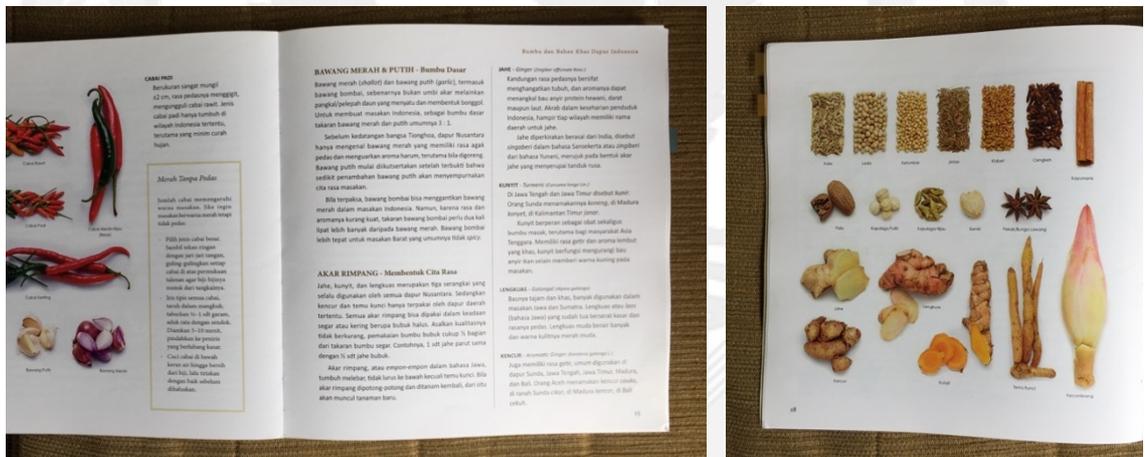
penulis memutuskan untuk merancang alternatif buku *Dapur Indonesia* oleh Yasa Boga dengan pendekatan yang lebih ilustratif, tanpa penggunaan foto. Penggunaan ilustrasi ditujukan agar tidak memberi tekanan kepada audiens terhadap hasil akhir masakan yang perlu dicapai. Penggunaan ilustrasi juga digunakan untuk membantu orang-orang yang takut untuk memulai/mencoba, dan atau takut untuk berbuat kesalahan dalam proses memasak. Selain itu, penggunaan ilustrasi yang digambar tangan juga menambah nilai personal bagi para audiens. Nilai personal ini pun sesuai dengan salah satu kata kunci yang digunakan, yaitu ‘kehangatan’. Penggunaan ilustrasi pada buku masakan juga dapat lebih menceritakan kesan bagaimana seharusnya suatu hidangan terlihat, daripada suatu representasi yang tepat. Penulis sendiri sangat tertarik dengan dunia kuliner, terutama kuliner Indonesia. Namun, penulis pun masih dalam tahap belajar memasak sehingga terkadang agak takut untuk memulai, mencoba, atau berbuat kesalahan dalam proses memasak. Menurut penulis, penggunaan ilustrasi sangat membantu untuk mengatasi kecemasan-kecemasan tersebut.



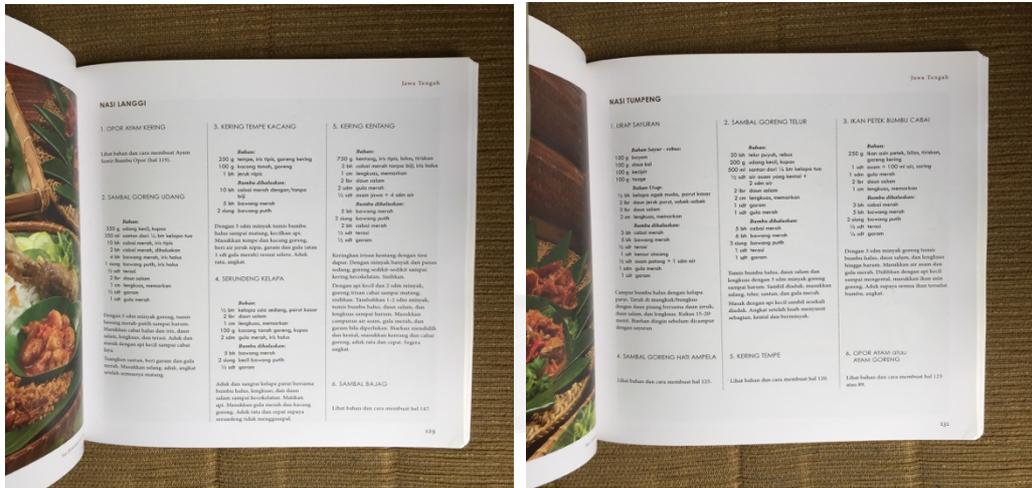
Gambar 1.1 Sampul Depan Buku ‘*Dapur Indonesia*’
(Sumber: *Dokumentasi Pribadi*)



Gambar 1.2 Interior Buku 'Dapur Indonesia' (Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 1.3 Bagian Pendahuluan 'Bumbu dan Bahan Dapur Indonesia' (Sumber: Dokumentasi Pribadi)



Gambar 1.4 Bagian resep masakan yang terdiri dari beberapa resep lainnya. (Sumber: *Dokumentasi Pribadi*)

1.2 Identifikasi Masalah

Perancangan ini difokuskan dalam pembuatan alternatif yang ilustratif, yaitu dengan penggunaan ilustrasi (berupa gambar tangan) sebagai pengganti dari foto.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah ditulis pada bagian sebelumnya, maka batasan masalah adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana agar dapat merancang tata letak teks konten dan ilustrasi konten secara berdampingan pada alternatif ini?
2. Bagaimana agar dapat merancang alur membaca konten resep masakan yang konsisten tapi tidak monoton?

3. Bagaimana agar dapat mengatur tata letak kutipan agar jelas kepemilikan/keterkaitannya dengan resep yang ditampilkan?

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan yang hendak dicapai oleh penulis dalam upaya perancangan ulang buku *Dapur Indonesia* oleh Yasa Boga adalah sebagai berikut:

1. Untuk dapat merancang tata letak teks konten dan ilustrasi konten secara berdampingan, agar audiens dapat lebih memahami serta mengingat konten dengan efisien dan jelas.
2. Untuk dapat merancang alur membaca konten resep masakan yang konsisten tapi tidak monoton, terutama dengan pendekatan baru yaitu dengan menggunakan ilustrasi sebagai pengganti foto.
3. Untuk dapat mengatur tata letak kutipan agar jelas kepemilikan/keterkaitannya dengan resep yang ditampilkan.

1.5 Manfaat Perancangan

Manfaat dari pembuatan alternatif desain buku *Dapur Indonesia* ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis
 - a. Sebagai suatu sarana pembelajaran dalam perancangan alternatif desain buku resep yang lebih ilustratif.

2. Bagi Audiens

- a. Sebagai suatu sarana untuk dapat lebih lagi mengetahui keberagaman budaya kuliner Indonesia.

3. Bagi Lingkungan Akademis Universitas Pelita Harapan

- a. Sebagai tinjauan akademis mengenai proses perancangan ulang suatu buku bagi para Mahasiswa/i Universitas Pelita Harapan

