

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terdiri atas berbagai suku, bahasa, dan agama yang berbeda. Selain memiliki populasi padat dan wilayah yang luas, Indonesia memiliki 34 Provinsi yang mana setiap Provinsi memiliki kebudayaan yang kaya, termasuk diantaranya adalah makanan. Banyaknya Provinsi di Indonesia tidak menutup kemungkinan hilangnya resep asli masakan-masakan tersebut jika tidak dilestarikan dengan baik. Pelestarian resep asli masakan Indonesia sangat penting untuk dilakukan.

Pengalaman penulis dengan pelestarian resep masakan berawal dari keluarga yang dikelilingi dengan cita rasa masakan Indonesia, khususnya Jawa Barat. Dikarenakan Nenek dari penulis adalah orang Jawa Barat yang memiliki antusiasme yang tinggi untuk memasak, dan mengajarkan cara memasak, maka tumbuhlah rasa ketertarikan yang dialami oleh penulis terhadap masakan Jawa Barat. Metode mengajar cara masak oleh Nenek penulis diawali dengan kebiasaan beliau untuk mencatat resep-resep masakannya agar selalu ingat secara presisi isi dan cara masak *step-by-step* dari makanan tersebut, dengan menerapkan masak memasak mencatat resep di kehidupan sehari-hari, maka dari kecil hingga kini rasa ketertarikan penulis terhadap masakan Jawa Barat tidak pernah pudar.

Resep dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia adalah keterangan tentang bahan dan cara memasak obat (makanan). Resep merupakan panduan takaran dari

bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat masakan masakan yang telah teruji keakuratannya (wikibooks, 2017). Selain menjadi panduan takaran, resep juga berfungsi untuk membuat masakan dengan hasil yang sama dan tepat di setiap porsinya.

Buku resep adalah rujukan dapur yang berisi resep masakan. Buku resep ialah sebuah buku berisikan resep yang biasanya dijadikan acuan untuk mengetahui apa saja yang butuh dipersiapkan dan cara detail untuk memasak, dengan adanya buku resep, maka memberikan kemudahan dalam memberi ide dan resep masakan yang akan disajikan.

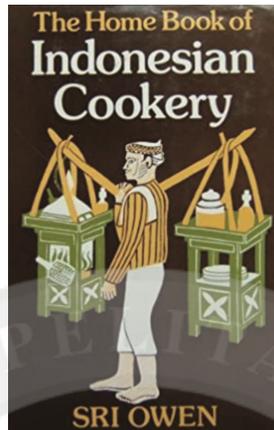
“The Compleat Housewife Accomplish'd Gentlewoman's Companion” adalah buku resep masakan pertama di dunia yang ditulis oleh Eliza Smith dan pertama kali diterbitkan di London pada tahun 1727 (gambar 1.1). Buku ini menjadi sangat populer, mencapai 18 edisi dalam lima puluh tahun. Buku Ini adalah buku masakan pertama yang diterbitkan di Thirteen Colonies of America yang dicetak di Williamsburg, Virginia.



Gambar 1.1 *The Compleat Housewife Accomplish'd*, 1727.

Sumber: https://en.wikipedia.org/wiki/The_Compleat_Housewife

Buku itu berisi resep terbitan pertama untuk "ketchup", dan tampaknya menjadi sumber paling awal untuk puding roti dan mentega.



Gambar 1.2 The Home Booked Indonesian Cookery oleh Sri Owen, 1976

Sumber: www.food.detik.com

Selain buku resep pertama di Dunia, terdapat buku resep pertama di Indonesia, yaitu “The Home Book Of Indonesia Cookery” (gambar 1.2), buku yang ditulis oleh Sri Owen dan diterbitkan Faber pada 1976, yang berisi resep-resep keluarga yang diturunkan dari neneknya dan dicatat dengan rapi oleh ibunya.



Gambar 1.3 Jenis jenis buku resep di Indonesia

Sumber: Dokumen Pribadi

Terdapat beberapa jenis buku resep di Indonesia, pertama ada buku berbasis resep (gambar 1.3). Buku berbasis resep adalah jenis buku yang paling umum, buku ini berisikan kumpulan resep-resep masakan. Kedua ada buku masak informasional, buku masak informasional memfokuskan pada cara pengajaran memasak dan juga penjelasan konsep masakan secara lebih detail. Ketiga ada buku masak kolaboratif yang artinya kurang lebih mirip dengan buku masak informasional dan buku resep, namun yang membedakan adalah terdapat berbagai macam masakan dari beberapa sumber, dan yang terakhir ada buku resep biografis, yang artinya adalah buku masak berbasis biografi ataupun sejarah, buku masak biografis biasanya memiliki cerita sejarah dibalik resep masakannya ataupun sejarah mengenai sang penulis dan diceritakan dalam buku masak tersebut.

Indonesia terdiri atas berbagai suku, bahasa, dan agama yang berbeda. Selain memiliki populasi padat dan wilayah yang luas, Indonesia memiliki 34 Provinsi dimana setiap Provinsi memiliki budaya dan makanan khas yang berbeda-beda. Banyaknya Provinsi di Indonesia tidak menutup kemungkinan hilangnya resep asli masakan-masakan tersebut jika tidak dilestarikan. Pelestarian resep asli masakan Indonesia sangat penting untuk dilakukan.

Kuliner merupakan salah satu kebudayaan fisik. Kebudayaan fisik adalah budaya yang terpampang nyata, terlihat wujudnya, dan terus disebarluaskan. Kuliner sebagai kebudayaan dapat menjadi salah satu daya tarik suatu daerah. Seringkali kita mendapatkan makanan yang sama, namun nama atau citarasanya berbeda di setiap daerah. Lalu semakin cepat adanya perkembangan zaman, maka semakin berkembang pula citarasa lidah masyarakat di Indonesia. Dengan

banyaknya perubahan resep atau penggunaan penguat rasa pada masakan daerah dapat menyebabkan kuliner khas masa lampau yang masih menggunakan resep dahulu jadi tidak lagi diminati lagi. Maka dari itu, penulis sebagai generasi penerus bangsa, tentunya perlu ikut mengenal dan melestarikan kebudayaan.

Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal dan masih banyak juga yang belum terkuak, serta masih menyimpan misteri kenikmatan dari kandungan kuliner Indonesia. Seperti kuliner pada umumnya, kuliner Indonesia dibagi menjadi makanan berat, sedang dan ringan. Kekayaan budaya membuat negeri kita ini punya ragam kuliner yang berlimpah dengan citarasa yang nikmat. Salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal dengan keanekaragaman makanannya adalah Provinsi Jawa Barat.

Kurangnya apresiasi terhadap masakan khas Jawa Barat juga menjadi faktor utama alasan mengapa penulis ingin merancang sebuah buku ilustrasi resep khas Jawa Barat untuk melestarikan kekayaan kuliner Jawa Barat di Indonesia.

Penerbit PT Wahyumedia telah menerbitkan buku berbasis resep memasak dengan berjudul “50 Masakan khas Jawa Barat” yang akan dijadikan sumber bagi penulis dalam perancangan visual ilustrasi pada buku “50 Masakan khas Jawa Barat”. Buku berjudul “50 Masakan Khas Jawa Barat” oleh Ajen Dianawati adalah buku resep yang memiliki 50 resep masakan khas Jawa Barat yang sangat menggoda selera. Berbagai jenis olahan kuliner khas Jawa Barat pun selalu hadir

dalam varian yang sangat menarik dengan cita rasa yang luar biasa, perpaduan antara gurih asin, asam segar, manis dan pedas.



Gambar 1.4 Halaman 55 & 57 Buku 50 Masakan Khas Jawa Barat

Sumber: Dokumen Pribadi

Desain visual pada sebuah buku merepresentasikan konten dari buku tersebut. Buku ilustrasi harus memiliki keseimbangan antara gambar dan juga teks, selain itu juga perlu memiliki sistem grid yang berkesinambungan. Seperti yang dapat dilihat, pada buku ini terdapat Buku “50 Masakan khas Jawa Barat” telah ditemukan beberapa bagian dari buku pada gambar 1.4, yaitu, grid sistem yang tidak sama antara halaman 55 dan 57, pada halaman 55 menggunakan 2 column dan yang halaman 57 menggunakan multi-column. *Layout* yang digunakan pada resep makanan adalah rata kiri dengan menggunakan 2 kolom grid. *Grid* yang terisi oleh tulisan adalah grid kiri dan tengah, akan tetapi terkadang terdapat beberapa resep makanan yang menggunakan 2 kolom grid dan 1 kolom grid. *Layout* yang dipakai

adalah tulisan yang terletak rata kiri dengan *leading* yang berdekatan. Selain itu juga terdapat *incoherency* penempatan jumlah porsi makanan pada buku (Gambar 1.4).

Ketidak sinambungan juga ditemukan pada buku ini tepatnya pada halaman 53 (gambar 1.3), pada halaman 53 terdapat resep masakan yang sama sekali tidak menggunakan foto hasil masakan pada bagian kanan, sedangkan pada halaman 13 (gambar 1.3) dan lainnya, pada bagian kanan dari resep selalu tercantum foto hasil dari masakannya.



Gambar 1.5 Halaman 53 & 13 Buku 50 Masakan Khas Jawa Barat

Sumber: Dokumen Pribadi

Terlepas dari permasalahan keseimbangan komposisi teks dan gambar, permasalahan juga ditemukan dibagian fotografi pada buku ini. Pada gambar 1.4, terdapat ketidak sinambungan *angle* dan pencahayaan fotografi, selain itu tema pada fotografi di buku ini juga tidak senada, ada yang menggunakan backdrop

batik, hingga pattern yang tidak ada unsur indonesianya. Dengan adanya penggunaan ilustrasi fotografi yang senada, bertema, dan menggunakan teori fotografi yang benar akan membuat buku resep ini secara keseluruhan akan menjadi lebih menarik perhatian.



Gambar 1.6 Cobek Kangkung & Angeun Kacang Bereum

Buku 50 Masakan Khas Jawa Barat

Sumber: Dokumen Pribadi

DAFTAR ISI	
1. Angeun Kacang Bereum	4
2. Ane Tahu Cabe Hejo	6
3. Ayam Goreng Bandung	8
4. Ayam Goreng Cibuk	10
5. Bereum Tahu Tengep	12
6. Batagor	14
7. Besenget	16
8. Bubur Ayam Sukabumi	18
9. Cobek Belut	20
10. Cobek Ikan Mas	22
11. Cobek Kangkung	24
12. Daun Singkong Siam Aneh	26
13. Doebang	28
14. Empal Gentong	30
15. Endog Sambal Hejo	32
16. Gepuk	34
17. Gulai Tutut	36
18. Gurame Goreng Saus Tauco	38
19. Karedok	40
20. Kupat Tahu Tasik	42
21. Laksu Bogor	44
22. Lolak	46
23. Mi Ceker	48
24. Mi Kacok	50
25. Nasi Timbel	52
26. Nasi Tutug Dorem	54
27. Oseng Caciwul	56
28. Pate Hayam	58
29. Pate Pedes	60
30. Pepes Ikan Mas	62
31. Pepes Jemur	64
32. Perkedel Gurame	66
33. Sambal Goreng Daging	68
34. Sanga Liret	70
35. Sate Manunggul	72
36. Sayur Emes	74
37. Sayur Lodeh	76
38. Seblak Barah	78
39. Singkil Lengkes	80
40. Siomay Bandung	82
41. Soto Bandung	84
42. Soto Mi	86
43. Soto Sadang	88
44. Tahu Grogot	90
45. Tauge Goreng	92
46. Tumis Geger	94
47. Tumis Ikan Pedes	96
48. Tumis Lamber	98
49. Udukabek Lembang	100
50. Urap Isiang	102

Gambar 1.7 Daftar Isi (Dokumen Pribadi)

Selain ditemukannya masalah di ranah visual, masalah juga ditemukan pada daftar isi. Pada daftar isi terdapat nama nama resep masakan khas Jawa Barat, namun tidak ada pengelompokkan sama sekali, hanya ada urutan 50 resep masakan Jawa Barat berdasarkan huruf urutan dari A-Z. Hal ini justru akan lebih

membingungkan karena tidak ada spesifikasi terhadap resep, tidak ada pembagian dari sisi masakan maupun daerah.

Selain itu, penulis menemukan masalah lain yang terdapat pada buku ini, yaitu ketiadaan unsur budaya Jawa Barat pada buku tersebut. Selain itu juga menurut penulis, desain pada buku resep ini kurang seimbang dan koheren dikarenakan perpaduan dari gaya ilustrasi fotografi, tipografi dan pemilihan warna yang cenderung kurang memperlihatkan budaya Jawa Barat.

Tujuan perancangan buku ilustrasi dalam proyek Tugas Akhir ini adalah untuk mencapai hasil visualisasi yang menarik dan juga sekaligus merepresentasikan budaya Jawa Barat. Selain itu, pada perancangan buku ilustrasi ini akan menargetkan *target market* yang tidak jauh berbeda dari audiens buku ini, yaitu perempuan dewasa berumur 25-30, sehingga desain dan pendekatan visual, dan tipografi akan disesuaikan agar dapat menarik perhatian audiens.

Perancangan buku ilustrasi pada proyek akhir ini akan dilaksanakan dengan menggunakan teknik ilustrasi gambar untuk memperlihatkan budaya Jawa Barat, dan juga ilustrasi fotografi untuk memperlihatkan dan menyampaikan visualisasi yang realistis hingga audiens akan terbayang kira kira wujud hasil akhir dari masakannya akan terlihat seperti apa. Selain itu juga penulis akan merancang sebuah sistem yaitu dengan membuat sampul buku, memilih tipografi, dan membuat *layout* buku yang konsisten, sehingga juga membagi resep masakan agar lebih teratur, agar para pembaca bisa memahami betul isi konten buku resep

tersebut dan juga bisa mengerti cara memasak masakan khas Jawa Barat dengan baik dan benar.

1.2 Identifikasi Masalah

Pada bagian ini akan diidentifikasi masalah yang terdapat dari buku resep masakan khas Jawa Barat :

- Ketiadaan unsur budaya Jawa Barat yang berbentuk visual dalam buku.
- Kurang efektifnya pencarian resep pada buku.
- Ketiadaan pengelompokkan masakan sehingga semua resep tergabung menjadi satu daftar isi tanpa sub-judul.
- Tidak adanya kesinambungan pada layout buku.
- Ukuran tulisan dan pemilihan font yang berbeda beda pada isi buku.
- Perbedaan grid pada desain *layout* buku resep.
- Gaya fotografi yang berubah-ubah, dan juga pengambilan *angle* yang berbeda pada foto foto makanan di buku tersebut.
- Ketiadaan kesinambungan pada layout resep makanan.
- Catatan Dapur pada buku tidak terlihat seperti catatan dapur.

1.3 Batasan Masalah

Pembatasan masalah pada perancangan tugas akhir ini adalah pembuatan desain buku resep masakan khas Jawa Barat dengan sistem dan *layout* yang lebih koheren dengan menggunakan sistem *layout* yang baik dan benar serta menggunakan ilustrasi fotografi untuk memperlihatkan budaya Jawa Barat dan juga bentuk realitas masakan serta kesan kehangatan cita rasa masakan khas Jawa Barat.

1.4 Tujuan Perancangan

Tujuan dari penciptaan buku resep masak ini didasari oleh keinginan penulis buku, yaitu Ajen, agar audiens dapat menghadirkan masakan khas Jawa Barat dengan sangat mudah, selain mudah untuk dibuat juga dijamin kelezatannya.

Tujuan dari penulis untuk merancang sistem buku adalah untuk mengenalkan dan mengangkat budaya Jawa Barat melalui desain buku resep yang memuatkan resep masakan khas Jawa Barat disertai dengan adanya penggambaran visual melalui fotografi makanan sehingga masakan akan terlihat lebih lezat.

Berdasarkan latar belakang dan juga rumusan masalah, penulis menyimpulkan bahwa tujuan dalam tugas proyek akhir ini adalah:

1. Merancang buku ilustrasi 50 Masakan khas Jawa Barat, yang dibantu dengan menerapkan sistem, dan eksekusi yang tepat untuk mengkomunikasikan buku kepada audiens.

2. Menerapkan metode ilustrasi fotografi yang lebih menarik sehingga akan menggugah selera audiens agar akan lebih tertarik akan masakan dan budaya khas Jawa Barat.
3. Memberi informasi pengetahuan budaya kuliner Jawa Barat melalui ilustrasi fotografi pada buku.

1.5 Manfaat Perancangan

Manfaat dari perancangan buku ilustrasi “50 Masakan khas Jawa Barat” adalah sebagai berikut:

Bagi Audiens:

- Audiens akan menambah ilmu dengan mengetahui resep masakan dan juga budaya khas Jawa barat.
- Meningkatkan minat memasak masakan khas Jawa Barat di Indonesia dengan memberikan buku resep dengan desain yang menarik sehingga akan terlihat lebih atraktif.
- Menarik ketertarikan audiens untuk membaca buku resep masakan khas Jawa Barat.
- Memudahkan audiens untuk mendapatkan akses mengenai masakan Jawa Barat.

Bagi Penulis:

- Sebagai sarana belajar dan pengalaman untuk merancang buku resep masakan khas Jawa Barat.
- Bisa mengasah kemampuan dalam memperluas *skill* fotografi kemudian menerapkannya dalam bentuk buku ilustrasi.

