

PERANCANGAN BUKU KAMUS VISUAL UNTUK BUMBU MASAKAN JAWA BARAT

Deva Anggara¹; Imansyah Lubis²

Program Studi Desain Komunikasi Visual
Fakultas Industri Kreatif – Universitas Telkom
Bandung

ABSTRACT

For the most people in West Java who interested in culinary things, most of them also interested in processing the food, which have a bussiness purpose or just a hobbie, they want to know how to cook a traditional food of West Java (Sundanese dish). For the people who just started learn to cook, there is several basics knowledge to know about the core of seasoning, typically in Sundanese dishes. There is many ways to process the herbs, the seasoning and the other ingredients into a many Sundanese dishes, one of the way including learn from a recipe book.

There is a fundamental problem in learn to cook from a recipe book, skill and knowledge. In that case, the writer makes a Visual Dictionary: The Basic Knowledge of West Java's Seasoning. The purpose of making this book is to know a shape and processing basic seasoning which used in Sundanese Dishes.

The get the needed data, the writer spreads a questionnaire to specified people to know what is the fundamental problem they have in learning to make a dishes. The writer also observed and interviewed the expert to complete the data.

With this book "Visual Dictionary: The Basic Knowledge of West Java's Seasoning", the writer hope it helps the reader learns easily and know how to cook and stop using the instant seasoning.

Kata Kunci : Buku Ilustrasi, Kamus Visual, Bumbu, Masakan, Jawa Barat

Pendahuluan

Diantara berbagai jenis tanaman, ada beberapa yang sering digunakan untuk dijadikan bumbu masakan, dan diantara bumbu-bumbu yang digunakan tersebut ada juga yang menjadi bumbu utama pada masakan suatu daerah.

Sebagai contoh di Jawa Barat, Jawa barat dihiasi dengan beragam kuliner yang terbuat dari berbagai macam bumbu masakan yang khas, dan hal tersebut memberikan rasa tertentu sebagai ciri khas masakan Jawa Barat.

Untuk sebagian masyarakat yang berdomisili di Jawa Barat yang tertarik dengan dunia kuliner tidak jarang yang tertarik untuk belajar memasak, tujuannya dapat untuk bisnis atau sekedar hobi dan ingin mengetahui bagaimana memasak masakan khas Jawa Barat. Sebagai orang yang baru mendalami cara-cara memasak, terlebih dahulu perlu dibekali dengan pengetahuan-pengetahuan dasar tentang bumbu

utama yang digunakan pada masakan khas Jawa Barat.

Seiring dengan kemajuan teknologi, maka bermunculan bumbu-bumbu masak instan yang praktis digunakan. Namun penulis optimis dengan penelitian ini karena ada beberapa orang yang lebih memilih racikan bumbu masak secara tradisional ketimbang menggunakan bumbu racik instan dengan alasan memiliki citarasa yang lebih beragam dibanding bumbu racik instan yang rasanya begitu-begitu saja, oleh karena itu memasak dengan bumbu racik tradisional lebih mudah untuk didalami lagi soal rasa.

Ada beberapa masalah ketika memahami resep baru yang akan dicoba dipraktikkan. Diantaranya bahan yang sulit dicari, dan bahan yang ditulis dalam bahasa asing. Hal ini bisa disebabkan oleh kurangnya wawasan seseorang tentang suatu bumbu masakan. Untuk orang yang ingin mengetahui bumbu-bumbu utama yang digunakan dalam masakan khas Jawa Barat, referensi

yang ada di toko buku tidak terlalu banyak, dan kebanyakan buku masakan hanya berisi resep masakan. Hal ini menghambat masyarakat yang ingin tahu untuk memperluas wawasan yang mendasar dalam memasak masakan khas Jawa Barat.

Pentingnya mencari referensi dari orang-orang terdekat tentang bumbu-bumbu masak menjadi hal yang perlu dilakukan oleh masyarakat yang ingin belajar memasak, mengingat banyaknya macam bumbu masak yang sering digunakan dalam masakan khas Jawa Barat dengan berbagai citarasa yang dihasilkan ketika memasak dengan bumbu tertentu. Wawasan tentang bumbu merupakan hal yang perlu dikuasai oleh seorang yang mendalami dunia kuliner, semakin banyak wawasan seseorang tentang bumbu semakin banyak pula rasa yang dapat diciptakan oleh orang tersebut.

Untuk itulah perlu dibuat media yang dapat memberi wawasan dan dapat dijadikan pedoman bagi orang yang tertarik untuk mempelajari masak-memasak, dan salah satu media yang tepat adalah melalui “Buku Kamus

Visual Bumbu Masakan Khas Jawa Barat”. Dengan penjelasan ilustratif, penulis berharap buku ini dapat menjadi solusi dari masalah-masalah tersebut dengan cara yang menarik.

PERMASALAHAN

Saat ini untuk mencari referensi tentang bumbu masak dan kuliner khas suatu daerah yang ada di toko buku cukup sulit, dikarenakan kebanyakan buku tentang memasak yang terdapat di toko buku hanya berisi kumpulan buku resep. Karena itulah masyarakat yang berdomisili di kota Bandung dan baru belajar memasak menjadi kesulitan untuk memperluas wawasan dasarnya dalam memasak masakan khas Jawa Barat.

Rumusan Masalah

“Bagaimana membuat buku kamus visual yang menarik dan mengandung informasi tentang bumbu masak khas Jawa Barat secara lengkap?”

Pengumpulan Data

Observasi

Penulis melakukan observasi langsung ke toko buku untuk mengetahui data penerbit yang biasanya menerbitkan buku-buku bernuansa *food and beverages*.

Angket

Angket yang penulis gunakan dalam penelitian tugas akhir ini ditujukan kepada penggiat kuliner di Bandung sebagai penelitian awal untuk mengetahui kendala yang mereka temukan ketika memasak mengikuti resep masakan.

Wawancara

Penulis akan melakukan wawancara pada narasumber dari komunitas kuliner atau orang yang sedang mempelajari masak-memasak untuk menggali data mengenai kendala yang ditemui ketika memasak dengan mengikuti resep masakan secara *offline* maupun *online*.

Data Klien



Gambar 1.1 Logo KWKT

Komunitas Wisata Kuliner Tasikmalaya (KWKT) adalah sebuah komunitas non-profit bagi pecinta kuliner yang berasal dari kota Tasikmalaya. Berangkat dari adanya kesamaan minat beberapa orang pecinta dan penikmat kuliner di Tasikmalaya, berdirilah KWKT sebagai sebuah komunitas nirlaba dengan visi terwujudnya Tasikmalaya sebagai kota wisata kuliner. Kuliner bagi komunitas yang sudah berdiri sejak 2008 ini dianggap sebagai sebuah potensi kota yang dapat dikembangkan.

Visi:

Visi dari KWKT sendiri adalah mewujudkan Tasikmalaya sebagai kota wisata kuliner.

Misi:

Misi KWKT adalah mempromosikan kebudayaan kuliner tasikmalaya dan pembinaan Usaha Kecil Menengah.

Data Produk

Bumbu Masak:

Untuk data produk yang nantinya akan diolah kedalam buku kamus visual tentang bumbu masakan, penulis mengambil data-data bumbu masak dengan mencatat bumbu yang dipakai dalam buku "Makanan:

Wujud Variasi dan Fungsi Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Sunda Daerah Jawa Barat”.

Buku ini merupakan hasil penelitian dari Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Di dalamnya terdapat penjelasan dan rincian dari masakan khas Jawa Barat, mulai dari jenis-jenis masakannya hingga cara penyajian masakan tersebut dilihat dari kebiasaannya.

Dari beberapa resep masakan khususnya masakan yang diolah secara kompleks, atau masakan yang menggunakan bumbu-bumbu rempah dan biasa menjadi lauk pauk, penulis merangkum bumbu-bumbu yang dipakai dalam buku resep tersebut dan mengambil 17 bumbu yang biasa dipakai dalam masakan khas sunda, dan 17 bumbu yang dipakai adalah sebagai berikut:

1. Bawang merah
2. Bawang Putih
3. Daun Bawang
4. Cabai Merah
5. Cabai Hijau
6. Cabai Rawit
7. Kunyit
8. Cikur
9. Jahe

10. Lengkuas
11. Ketumbar
12. Merica
13. Serai
14. Pala
15. Kemiri
16. Daun Salam
17. Daun kemanggi

Konsep Makanan:

Selain menjelaskan bumbu yang digunakan dalam masakan, penulis juga mencantumkan Seperti kita ketahui, makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup khususnya manusia. Dalam kehidupan sehari-hari di masyarakat jawa barat terdapat beberapa kebiasaan masyarakat ketika makan sehingga kebiasaan itu menular ke orang terdekatnya dan lama-kelamaan hal itu jadi membudaya.

Potong-memotong:

Dalam masak-memasak, yang harus diperhatikan selain soal rasa adalah kebersihan dan proses mengolahnya, bumbu masakan dan bahan-bahan makanan perlu diperlakukan secara maksimal agar menghasilkan hasil yang maksimal pula. Tahapan dalam mempersiapkan makanan adalah: Menimbang/ menakar, Menyiang/ memisahkan bahan yang bersih dari

yang kotor, Mencuci, dan juga Memotong.

Proses potong-memotong memiliki beberapa jenis teknik yang sudah menjadi pengetahuan dasar dalam proses pengolahan bumbu maupun bahan masakan (Soenardi, 2013: 24).

Hal ini memudahkan kita untuk mengikuti resep agar menciptakan bentuk fisik masakan yang konsisten. Pada beberapa masakan khas Jawa Barat ada yang tidak terlalu mementingkan hasil pemotongan seperti *urab sampeu*, namun pada beberapa masakan penampilan menjadi penting karena identitas otentiknya seperti sambel goreng kentang dengan bentuk potongan kentang berbentuk potongan dadu, oleh karena itu sebelum mengetahui bumbu-bumbu inti kita perlu mengetahui teknik dasar pengolahan khususnya dalam teknik potong memotong.

Data Khalayak Sasaran

Demografis

Buku ini ditargetkan pada pasar berusia antara 19-29 tahun berjenis kelamin pria atau wanita, khususnya

pelajar SMA atau kuliah hingga karyawan muda.

Geografis

Ditujukan kepada target pasar yang berada di kota Bandung, dengan tingkat kepadatan seperti di pusat kota.

Psikografis

Tingkat sosial berada pada tingkat kelas menengah keatas yang senang mengoleksi buku tentang hobi khususnya memasak, dan memiliki apresiasi yang cukup tinggi terhadap buku dengan tampilan menarik.

Analisis

Hasil Wawancara:

Bpk. Teguh Nugraha adalah seorang penggiat kuliner yang juga menjabat sebagai ketua sekaligus pendiri dari Komunitas Kuliner Tasikmalaya. Wawancara dilakukan pada tanggal 15 April 2014 di Braga City Walk. Menurut Bpk. Teguh bidang kuliner itu memiliki potensi untuk meningkatkan perputaran uang di masyarakat. Menurut beliau, semakin banyak perputaran uang di masyarakat maka semakin maju kota tersebut. Namun ada yang menjadi kendala, masyarakat memiliki selera yang berbeda-beda, dan karena selera

yang berbeda-beda, pengusaha kuliner harus peka terhadap hal tersebut, jika tidak pelanggan pun akan cepat berpindah ke tempat lain yang punya restoran dengan citarasa lebih beragam. Maka dari itu untuk mendukung kuliner lokal diperlukan adanya penajaman insting dan kemampuan dalam mengenal bumbu-bumbu dasar.

Menurut beliau, salah satu cara untuk mempertajam insting memasak dan mengenal karakter bumbu-bumbu masak adalah dengan metode "*Learning by doing*", artinya kita belajar dengan terus berlatih dan tetap mengasah indra pengecap kita. Dengan begitu, semakin teliti lidah kita mengenali rasa/ karakter rasa suatu bumbu semakin mudah pula kita membuat masakan yang enak.

Seiring dengan berkembangnya jaman, masyarakat Indonesia semakin kreatif, khususnya di bidang kuliner. Sebagai contohnya, di Bandung variasi kuliner itu sangat beragam. Masa kecil bpk. Teguh hanya mengenal cilok, dan cireng yang cuma itu-itu saja. Bandingkan dengan sekarang, cireng sudah

berkembang dengan isi yang bermacam-macam. Sama halnya dengan cilok, cilok tidak lagi dikemas dengan plastik tapi ada cilok goang yang disajikan layaknya bakso, ada cilok yang goreng, ada cilok gaul, dan banyak lagi.

Kegiatan Komunitas Kuliner Tasikmalaya turut berpartisipasi dalam menginformasikan masyarakat tentang pentingnya mengetahui dan mengenal hal-hal dasar dalam bumbu masak, karena menurut beliau hobi kuliner itu bukan hanya makannya saja, tapi juga bagaimana kita mengenal berbagai macam citarasa dan cara teknik masak-memasak.

Hasil Kuesioner:

Kuesioner dibagikan kepada 59 orang yang baru belajar memasak maupun yang sudah biasa memasak di Kota Bandung. Pembagian kuesioner ini bertujuan untuk mengetahui pengetahuan dan pengalaman masyarakat tentang masak-memasak berukut kendalanya dalam proses belajar memasak".

A. Dari 59 responden 10 orang biasa memasak setiap hari, 15 orang yang memasak seminggu tiga kali, 13 orang yang

- menyatakan biasa memasak seminggu sekali, dan 10 orang sisanya menyatakan hanya memasak sebulan sekali.
- B. Dari 59 responden 9 orang menyatakan jarang untuk mengikuti resep masakan ketika memasak, 28 orang menyatakan kadang-kadang, 17 orang setiap kali memasak, dan 4 orang sisanya menyatakan tidak pernah mengikuti resep masakan.
- C. Dalam kuesioner penulis bertanya pada responden apakah mereka setuju memasak menggunakan bumbu tradisional lebih memiliki citarasa yang lebih kaya ketimbang dengan bumbu racik instan. Hasilnya dari 59 responden 36 orang menyatakan sangat setuju dengan hal tersebut, 19 menyatakan setuju, 3 tidak setuju, dan hanya seorang yang menyatakan sangat tidak setuju.
- D. Dari 59 responden 29 orang menyatakan belajar memasak melalui buku resep, diajari orang tua 19 orang, 8 orang menyatakan otodidak, dan 3 sisanya belajar melalui acara di TV
- E. Penulis menanyakan kepada 59 orang responden tentang kendala yang biasa muncul ketika memasak dengan mengikuti resep, dan hasilnya 10 orang menyatakan kendala pada peralatan yang tidak lengkap, 45 orang menyatakan sulitnya bahan yang dicari, dan 4 orang sisanya menyatakan kesulitan menterjemahkan resep dalam bahasa asing kedalam bahasa Indonesia.
- F. Sebagai pertanyaan terakhir, penulis menanyakan pada responden apakah lebih memilih bumbu racik tradisional ketimbang bumbu racik instan. Hasilnya 23 orang menyatakan sangat setuju, 25 orang menyatakan setuju, 10 orang tidak setuju, dan 1 sisanya menyatakan sangat tidak setuju.

Konsep Perancangan

Konsep Komunikasi

Penulis bertujuan untuk mengenalkan dan memberi wawasan tentang bumbu masak dengan cara yang mudah dimengerti. Konsep yang digunakan oleh penulis adalah “Mengenal dan Mengetahui Teknik Pengolahan yang Biasa Digunakan Pada Bumbu Inti Masakan dengan Cara Yang Mudah Dimengerti”. Penulis berharap dengan dibuatnya buku kamus visual ini dapat menambah wawasan pembaca juga dapat menjadi barang koleksi yang bermanfaat.

Setelah membaca buku ini diharapkan pembaca dapat belajar memasak lebih mudah, dan mulai memasak menggunakan bumbu-bumbu alami atau mengurangi penggunaan bumbu instan dalam masakan.

Konsep Kreatif

Konsep kreatif untuk perancangan tugas akhir ini penulis menggunakan konsep “Hejo Parahyangan” yang juga dapat diartikan Hijau b) Parahyangan dalam bahasa Indonesia. Yang ingin penulis buat

untuk proyek tugas akhir ini adalah kamus visual bumbu masakan khas Jawa Barat yang bertemakan tumbuhan dan kayu-kayuan agar terlihat lebih alami. Konsep “Hejo Parahyangan” ini tidak harus menggunakan warna hijau sebagai warna dominan karena maksud kata *hejo* disini dimaksudkan untuk keindahan lingkungan yang alami. Penulis membuat konsep bernama “Hejo Parahyangan” karena bumbu masak didapat dari alam, yang sering digambarkan sebagai warna hijau atau *hejo* dalam bahasa sunda.

Konsep Bisnis

Untuk memetakan konsep bisnis dari buku ini, penulis merangkumnya kedalam bentuk Marketing Mix dan juga tabel BMC.

Marketing Mix

a) ***Product***

Produk yang ditawarkan adalah buku kamus visual dengan bentuk fisik dan juga *digital* berbentuk *e-book*.

b) ***Price***

Harga yang ditawarkan berkisar antara Rp70.000,00 sampai

Rp90.000,00 untuk buku berbentuk fisik, dan e-book kurang lebih Rp50.000,00.

c) *Place*

Buku ini akan dipasarkan melalui toko buku Gramedia, Toga Mas, Rumah Buku, dan event kuliner yang diadakan oleh KWKT.

d) *Promotion*

Untuk mempromosikan buku ini dapat melalui event kuliner dengan *standbooth* sendiri, jejaring sosial,

dan kerjasama dengan tokoh masyarakat yang terkenal di dunia kuliner karena profesinya untuk posting testimoni tentang buku ini di akun pribadi sosial medianya (mis: Bondan Winarno, Chef Marinka, dll).

Bussiness Model Canvas

<p>KP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Percetakan • KWKT • Penerbit Gramedia 	<p>VP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informasi bumbu lengkap • Nama lain dari masing-masing bumbu • Teknik proses • Eksklusif 	<p>CS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 19-29 • Sedang belajar masak • Menengah atas • Kolektor buku
<p>KA</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Research</i> • Desain • Penerbitan • Marketing 	<p>CR</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Self Service</i> • Twitter 	<p>CD</p> <ul style="list-style-type: none"> • TB Gramedia • TB Toga Mas • TB Rumah Buku • http://gramediaonline.com • KWKT
<p>CS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produksi • Marketing • RnD 		<p>RS</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Offline Selling</i> • <i>Online Selling</i>

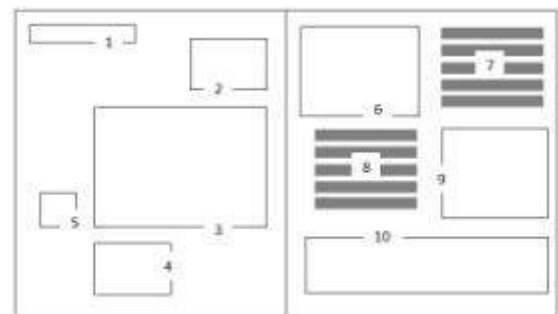
Konsep Visual

Penulis menggunakan teknik ilustrasi *digital* didalam buku ini agar memiliki kesan unik yang berbeda

dari buku-buku kuliner lain, yang biasanya menggunakan foto sebagai media ilustrasinya. Selain itu dengan ilustrasi *digital* penulis dapat mengilustrasikan dengan mudah bagaimana tekstur suatu bumbu dan juga warna sesuai dengan apa yang diharapkan oleh penulis. Penulis memilih ilustrasi *digital* sebagai metode visual yang digunakan disertai dengan berbagai pertimbangan kelebihan dan juga kekurangan, kelebihanannya adalah menjadikan buku ini memiliki keunikan tersendiri karena buku-buku lain biasa menggunakan ilustrasi foto, dan juga penulis mendapat detail dengan lebih mudah, tidak memerlukan kamera dengan lensa dan pencahayaan yang khusus seperti halnya jika kita memilih pendekatan melalui ilustrasi foto. Kekurangan dari ilustrasi *digital* adalah diperlukannya *skill* yang mumpuni dan harus lebih memperhatikan detail bumbu secara maksimal, dengan artian kita harus memperhatikan dengan lebih seksama agar kita mendapat detail yang diinginkan.

Untuk mencapai konsep kreatif yang memiliki konsep “Hejo Parahyangan” penulis menggunakan elemen-elemen desain yang bertemakan alam. Dengan desain cover menggunakan tekstur kayu-kayuan, dan contoh ilustrasi dari bumbu yang terdapat pada buku. Sedangkan bagian dalam buku menggunakan konsep sederhana dengan sebagian besar latar berwarna putih. Ilustrasi bumbu dibuat semenarik mungkin dengan membuat elemen layout tertata dengan rapi, sederhana agar pembaca dapat membaca dengan nyaman.

Konsep Layout



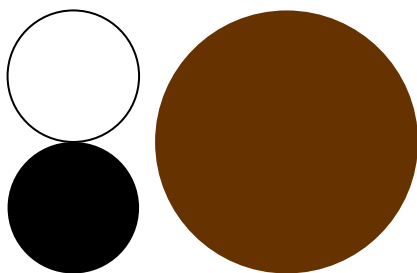
Gambar 1.2 Konsep Layout

Penjelasan: (1) Judul nama bumbu masak, (2) gambar pendukung bumbu masak, (3) gambar utama bumbu masak, (4) gambar pendukung bumbu masak, (5) gambar pendukung bumbu masak, (6) gambar cara pengolahan, (7) penjelasan cara pengolahan, (8) gambar cara pengolahan, (9) penjelasan cara pengolahan, (10) contoh masakan yang

menggunakan bumbu tersebut sebagai bumbu utama.

Warna

Warna yang akan digunakan adalah warna natural dan warna eksklusif, dan penulis memilih warna cokelat sebagai warna utama karena menurut data yang penulis dapat pada bab sebelumnya bahwa cokelat adalah warna yang mencerminkan warna bumi/ kayu dan juga berkesan eksklusif. Selain warna cokelat, perancangan buku ini juga akan menggunakan warna pendukung putih dan hitam karena warna putih dapat memberikan kesan bersih sedangkan hitam dapat memberikan kesan solid, kreatif, dan menambah kesan elegan.



Gambar 1.3 Warna

Selain warna utama, dalam perancangan buku ini juga terdapat warna-warna lain yang digunakan.

Warna tersebut antara lain adalah warna dari jenis-jenis bumbu masak yang terdapat dalam buku ini.

Warna hijau untuk tidak dipakai begitu banyak, karena jika merujuk pada konsep kreatif, *hejo* dalam tema *Hejo Parahyangan* tidak diartikan sebagai tema *Go Green* atau apapun yang menggunakan warna hijau yang dominan, karena disini penulis bermaksud menggunakan nama *Hejo* sebagai representasi dari alam, dan alam dapat juga disampaikan menggunakan warna cokelat.

Untuk warna yang digunakan pada ilustrasi bumbu, warna diambil dari foto bumbu aslinya menggunakan *eyedropper tool* pada aplikasi Adobe Photoshop CS6. Warna yang diambil antarlain warna *highlight* (area terang) dan *shadow* (area gelap) dari objek bumbu.

Tipografi

Tipografi yang digunakan dalam buku ini menggunakan jenis huruf Intro untuk judul dan subjudul, dan jenis huruf Goudy Old Style untuk isi konten. Penulis memilih jenis huruf ini agar menyesuaikan dengan gaya

desain yang akan dipakai, dan juga disesuaikan dengan karakteristik masyarakat Jawa Barat yang tegas namun tetap memiliki kejelasan atas maksud yang ingin disampaikan. Jadi penulis memilih font yang berkarakter seperti jenis huruf yang dipakai.

ABCDEFGHIJKLMNPO
QRSTUVWXYZ
1234567890 (.,”;:?)

Gambar 1.4 Tipografi pada judul (Intro Inline)

ABCDEFGHIJKLMNPOQR
STUVWXYZ
1234567890 (.,”;:?)

Gambar 1.5 Tipografi pada subjudul (Intro)

ABCDEFGHIJKLMNPOQR
STUVWXYZ
1234567890 (.,”;:?)

Gambar 1.6 Tipografi pada konten (Goudy Old Style)

Hasil Perancangan

Ilustrasi yang digunakan adalah ilustrasi digital, dengan menggunakan aplikasi Adobe Photoshop CS6 untuk membuat

ilustrasi bumbu masak dan Adobe Illustrator CS6 untuk merancang layout dan sampul buku. Untuk pengaturan *brush* yang digunakan di Adobe Photoshop, penulis menggunakan *brush* dengan berbagai pengaturan sesuai dengan efek atau garis yang ingin dihasilkan. Salah satu contoh pengaturan *brush* yang paling sering penulis gunakan dalam membuat ilustrasi bumbu hanya dengan mengatur *opacity*/Transparansi antara 10 %, 30%, dan 100%.

Desain Bumbu

Dalam buku Kamus Visual: Bumbu Masakan Khas Jawa Barat terdapat ilustrasi *digital* untuk membuat buku ini lebih menarik. Diantaranya adalah sebagai berikut:



Gambar 1.7 Ilustrasi Bumbu Masak

Desain Peralatan

Selain ilustrasi bumbu, penulis juga membuat ilustrasi peralatan yang

biasa digunakan oleh masyarakat Sunda untuk mengolah bahan masakan dan juga bumbunya dan juga mengambil gambar yang nantinya akan dipakai sebagai latar dari sampul. Ilustrasinya adalah sebagai berikut:



Gambar 1.8 Desain Peralatan

Latar cover

Untuk perancangan latar sampul penulis mengambil stok foto dari *internet* untuk mendapatkan tekstur yang diinginkan.



Gambar 1.9 Latar Ilustrasi cover
Sumber:

http://www.thegenieconcept.com/?attachment_id=4532



Gambar 1.10 Desain sampul

DAFTAR ISI

1. Daftar Isi

2. Potong-Memotong

3. Bawang Merah

4. Cabai Rawit

5. Jahe

6. Lemongras

7. Serai



DAFTAR ISI

1. Daftar Isi

2. Potong-Memotong

3. Bawang Merah

4. Cabai Rawit

5. Jahe

6. Lemongras

7. Serai



Kamus Visual

BUMBU MASAKAN

— KIRI JIGIH BIRIT —

DEVA ANOSARA

PERBAKENDAHAN UKURAN



BAWANG MERAH
BANGKAW BEBUN



CABAI RAWIT
CABAI



JAJE
GADJIE

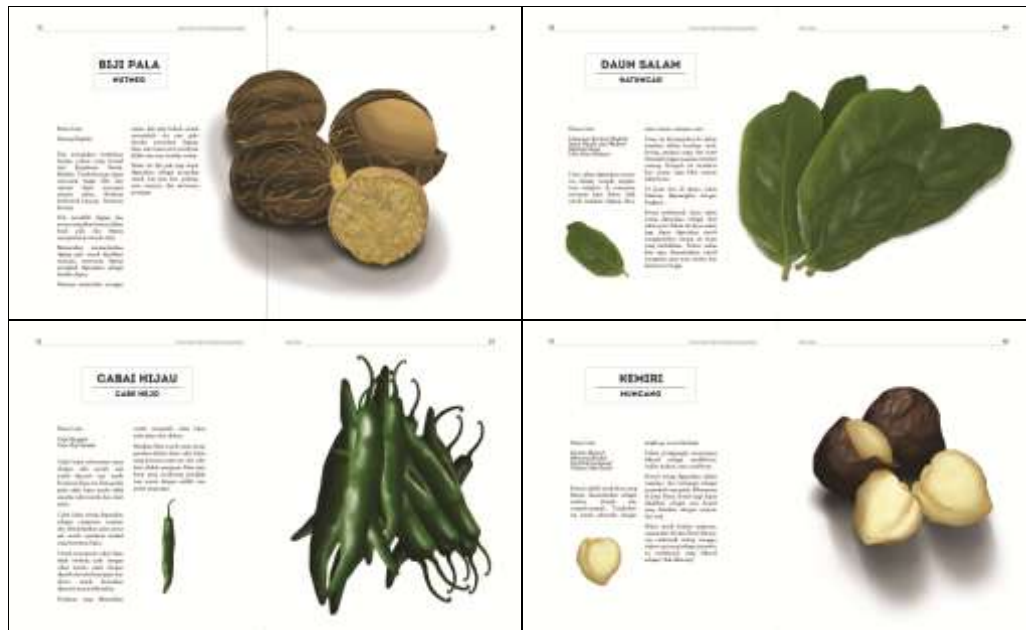


LEMONGRAS
LAGE



SERAI
SERIE





Penutup

Perancangan tugas akhir ini diharapkan memudahkan target segmen buku ini untuk menerjemahkan istilah-istilah baru dalam resep sehingga dapat menambah wawasan serta memperlancar proses belajar masak-memasak. Selain itu diharapkan target pasa dapat mengetahui teknik dan pengetahuan dasar dalam proses pengolahan bahan makanan.

Daftar Pustaka

Dameria, Anne. 2007. Color Basic. Jakarta: Link & Match Graphic

Darmaprawira, Sulasmi. 2002. Warna Edisi 2: Teori dan Kreatifitas Penggunaannya. Bandung: Penerbit ITB

Samara, Timothy. 2007. Design Elements: A Graphic Style Manual. Beverly: Rockport Publishers

Tinarbuko, Sumbo. 2009. Semiotika Komunikasi Visual. Yogyakarta: Jalasutra

Tabrani, Primadi. 2005. Bahasa Rupa. Bandung: Kelir

Sugiharti, Rahma. 2010. Membaca, Gaya Hidup, dan Kapitalisme. Yogyakarta: Graha Ilmu

Dominic, Joseph. R. 2007. The Dynamics of Mass Communication: Media in The Digital Age. New York: Mc Graw-Hill Publishing

Biagi, Shirley. Library of Congress Cataloging in Publication Data. California: Wadsworth Publishing Company

Hannah, Gail Greet. 2002. Elements of Design: Rowena Reed

Kostellow and The Structure of
Visual Relationship. New York:
Princeton Architectural Press

[http://dao.mit.edu/~wen/book/bookc
over150.png](http://dao.mit.edu/~wen/book/bookc
over150.png), 25 April 2014, pukul
08:00

Gill, Bob. 2003. Graphic Design as a
Second Language. Australia: The
Image Publishing Pty Ltd

Martin, Rosie & Thurston, Meriel.
2008. Botanical Illustration
Course with The Eden Project.
UK: Batsford

Dwiloka, Bambang & Riana, Rati.
2005. Teknik Menulis Karya
Ilmiah. Jakarta: PT Rineka Cipta

Kusrianto, Adi. 2009. Pengantar
Desain Komunikasi Visual.
Yogyakarta: Penerbit Andi

Daryanto. 2011. Ilmu Komunikasi.
Bandung: PT Sarana Tutorial
Nurani Sejahtera

Sihombing, Danton. 2011. Tipografi
Dalam Desain Grafis. Jakarta:
Penerbit PT Gramedia Pustaka
Utama

Rustan, Surianto. 2010. Font dan
Tipografi. Jakarta: Penerbit PT
Gramedia Pustaka Utama

Armstrong, Helen. 2009. Graphic
Design Theory: Reading from The
Field. Yogyakarta: Penerbit Andi

visual.merriam-webster.com, 29
April 2014, pukul 10:12

bastudin.blogspot.com, 25 April
2014, pukul 08:00