

ABSTRAKSI

Indonesia menjadi negara yang terkenal akan hasil rempah-rempahnya, itulah yang membuat Indonesia menjadi daerah yang banyak diinginkan untuk melakukan perdagangan dan banyak pihak ingin menguasai serta menjajah. Hal itu terjadi pada masa lalu, sekarang ini rempah-rempah mudah didapatkan dan diolah dengan beragam keperluan.

Rempah adalah bagian dari tumbuhan yang saat ini banyak diolah untuk makanan tradisional dan menghasilkan rasa dan aroma yang unik. Sekarang ini rempah-rempah banyak digunakan untuk banyak kegiatan dari bagian kuliner sampai dengan pengobatan dan kecantikan tubuh.

Untuk memperkenalkan dan mengembalikan citra dari rempah-rempah yang ada maka ada baiknya melakukan proses pengenalan dan pemberian informasi untuk kebaikan tubuh dan kesehatan secara alami. Prosesnya mengalami beberapa kendala dari mulai kemajuan teknologi dan pengetahuan yang memberikan sisi negatif sampai teknologi yang mampu memupuk rasa ingin tahu dan proses yang baik dari penggunaan atau pemakaian rempah dalam kehidupan.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA	v
DAFTAR ISI	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Ruang Lingkup	3
1.3 Permasalahan	3
1.4 Tujuan Perancangan	4
1.5 Sumber dan Teknik Pengumpulan Data	5
1.6 Skema Perancangan	9
BAB II LANDASAN TEORI	
2.1 Landasan Teori Desain	10
2.1.1 Buku	10
2.1.2 Tipografi dalam Representasi Visual	11
2.1.3 Gambaran dan Strategi Layout	13
2.1.4 Fotografi	14
2.1.5 Ilustrasi	14
2.1.6 Simbol	15
2.1.7 Pattern / Pola	16
2.2 Landasan Teori Pendukung Rempah-rempah	16

2.2.1 Definisi Rempah-rempah	16
2.2.2 Nilai Perdagangan Rempah-rempah	16
2.3 Landasan Teori Akulturasi Budaya Indonesia	17
2.3.1 Definisi Tradisi	17
2.3.2 Definisi Budaya	17
2.3.3 Definisi Akulturasi	18
2.3.4 Proses & Perkembangan Akulturasi	18
2.4 Landasan Teori Perpaduan Kuliner	19
2.4.1 Landasan Teori Gaya Rijsttafel	19
2.4.2 Landasan Teori Kuliner Peranakan	19
2.5 Landasan Teori Gaya Hidup Masyarakat Indonesia	19
2.5.1 Gaya Hidup Masyarakat Tradisional	20
2.5.2 Gaya Hidup Masyarakat Modern	20
BAB III DATA DAN ANALISIS MASALAH	
3.1 Sejarah Perdagangan Rempah-rempah	22
3.1.1 Sejarah di Masa Pra Kolonial	22
3.1.2 Sejarah di Masa Kolonial	23
3.2 Pengenalan Fungsi Rempah-rempah	26
3.3 Jenis-jenis Rempah	27
3.4 Data Citarasa William Wongso	35
3.5 Data Informasi Tradisional – Warung Nasi Bancakan	38
3.6 Data Informasi Modern – Cafe Batavia	40
3.7 Data Hasil Kuesioner	41
3.8 Data Pembagian Tempat Makan	45
3.9 Data Penerbit Buku	46
3.9.1 Data Perusahaan	46
3.9.2 Data Buku	46

3.10 Data STP	48
3.10.1 Segmentasi	48
3.10.2 Targeting	48
3.10.3 Positioning	49
3.11 Data SWOT	49
3.12 Data Majalah Eve	52
3.12 Pembahasan Resep-resep Hidangan	53

BAB IV PEMECAHAN MASALAH

4.1 Konsep Komunikasi	67
4.2 Konsep Kreatif	68
4.2.1 Ilustrasi	68
4.2.2 Fotografi	68
4.2.3 Layout	68
4.2.4 Tipografi	69
4.2.5 Warna	71
4.3 Konsep Media	71
4.4 Hasil Karya	72
4.4.1 Logo BELANGA REMPAH INDONESIA	73
4.4.2 Simbol Rempah-rempah	75
4.4.3 Pembagian Buku	77
4.4.4 Informasi Buku	78
4.4.5 Halaman-halaman Pembuka	78
4.4.6 Layout Daftar Isi	78
4.4.7 Layout Isi	79
4.4.8 Halaman Penutup	89
4.5 Promosi dari Belanga Rempah Indonesia	91
4.5.1 Poster	91

4.5.2 Iklan Majalah	93
4.5.3 Iklan pada Website	93
4.5.4 Banner	93
4.5.5 <i>Gift / Merchandise</i>	98
4.6 Aplikasi Lain	104
4.7 Budget Promosi	106
4.8 <i>Promotion Schedule</i>	107
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	108
5.2 Kata Penutup	109
5.3 Saran Penulis	109
DAFTAR PUTAKA	x
DAFTAR ISTILAH	xii
LAMPIRAN A – DATA LAIN	xiii
LAMPIRAN B – LAMPIRAN GAMBAR	xiv
LAMPIRAN C – LEMBAR ASISTENSI	xv
SARAN & KOMENTAR DOSEN PENGUJI SIDANG AKHIR	xvi
UCAPAN TERIMA KASIH	xvii
DATA PENULIS	xviii

DAFTAR BAGAN

BAGAN 1 - Jenis Makanan yang dikonsumsi	41
BAGAN 2 - Alasan Pemilihan Makanan	42
BAGAN 3 - Pembeda Makanan Indonesia	42
BAGAN 4 - Rutinitas Konsumsi Makanan	43
BAGAN 5 - Yang disukai dari Makanan Indonesia	43
BAGAN 6 – Bahan baik untuk tubuh	44
BAGAN 5 – Kegunaan rempah-rempah	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1.2 Masyarakat Batavia & monopoli oleh Belanda	24
Gambar 3.1.2.1 Gambaran masuknya orang-orang Portugis	25
Gambar 3.1.2.2 Fotografer Belanda tentang lukisan sejarah	26
Gambar 3.3.1 Kemiri	27
Gambar 3.3.2 Sereh	28
Gambar 3.3.3 Bunga Lawang	29
Gambar 3.3.4 Kayu Manis	29
Gambar 3.3.5 Asam Jawa	30
Gambar 3.3.6 Pala	30
Gambar 3.3.7 Cengkih	31
Gambar 3.3.8 Lada Putih / Merica	32
Gambar 3.3.9 Ketumbar	32
Gambar 3.3.10 Kapulaga	33
Gambar 3.3.11 Jahe	33
Gambar 3.3.12 Kunyit	34
Gambar 3.4 Buku Cerita Rasa William Wongso	35
Gambar 3.5 Suasana Warung Nasi Bancakan	38
Gambar 3.6 Café Batavia	40
Gambar 3.12 Majalah Eve – Inggris	52
Gambar 3.13 Masakan – masakan Indonesia	53
Gambar 4.4.1 Logo Belanga Rempah Indonesia	72
Gambar 4.4.4 Buku Belanga Rempah Indonesia	78
Gambar 4.5.1 Gambar aplikasi 3 seri poster	91
Gambar 4.5.4 Gambar pengaplikasian banner	94
Gambar 4.5.4 a 2 gambar <i>paperbag</i>	98

Gambar 4.5.4b (1) Kemasan Rempah 2 macam	99
Gambar 4.5.4b (2) Pembatas Buku	99
Gambar 4.5.4d (1) & (2) Kartu Pos 6 macam	100
Gambar 4.5.4f (1) & (2) Notes Belanga Rempah Indonesia	101
Gambar 4.6 (1),(2),(3),(4) Gambar pengaplikasian logo dengan fashion	104
Gambar 4.6 (5),(6),(7),(8),(9),(10) Logo Aplikasi	105

DAFTAR ISTILAH

Book Design	Buku berdesain, buku yang dibuat dengan perencanaan dan proses yang memperhatikan keseluruhan bagiannya.
Logo	Simbol atau penanda
Brand	Pelabelan
Brand Positioning	Strategi untuk memenangi dan menguasai benak pelanggan
Gaya Rijsttafel	Gaya penyajian makanan tradisional yang dikemas dengan ala Eropa dan membaginya atas makanan pembuka, utama dan penutup
Gaya Peranakan	Gaya penyajian makanan yang menggabungkan tradisi dari Cina dan asli Indonesia
Sesajen	macam-macam bahan yang digunakan untuk upacara adapt yang mengikuti tradisi daerah setempat
Promotion Schedule	Rincian untuk perencanaan promosi dalam suatu