

ABSTRAK

Indonesia terkenal akan variasi dan rasa masakannya yang sangat banyak dan menggugah selera yang terdiri dari beberapa daerah. Salah satunya adalah daerah Jawa Barat yang terkenal akan makanan tradisionalnya yang beranekaragam dan lezat. Salah satu makanan khas daerah Jawa Barat yang terkenal adalah Oncom.

Oncom adalah produk makanan fermentasi yang dilakukan oleh beberapa jenis kapang dan jarang sekali dimakan mentah. Kreatifitas yang tinggi menjadikan pengolahan oncom sangat beragam. Oncom memiliki kandungan gizi yang relatif baik karena kandungan karbohidrat dan proteinnya yang cukup tinggi. Akan tetapi keberadaan oncom sudah mulai terlupakan dan tidak diingat oleh masyarakat Indonesia karena perkembangan zaman dan pengaruh budaya luar.

Untuk memperkenalkan dan mengingatkan kembali masyarakat akan oncom, maka baiknya melakukan proses pengenalan dan pemberian informasi yang jelas mengenai oncom. Prosesnya mengalami beberapa kendala mulai dari perkembangan zaman, sisi kesehatan dan juga gaya hidup masa kini yang modern.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
Bab I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan Perancangan	3
1.5 Ruang Lingkup Perancangan	4
1.6 Sumber&Teknik Pengumpulan Data	
1.6.1 Sumber Data	4
1.6.2 Teknik Pengumpulan Data	5
1.6.3 Tabel Kerangka Berfikir	5
Bab II LANDASAN TEORI	
2.1. Promosi	7
2.1.1 Tujuan Promosi	7
2.1.2 Jenis Media Promosi	8
2.1.2.1 Media Cetak	8
2.1.3 Media Elektronik	9
2.1.4 Jenis-Jenis Iklan	10
2.2 Oncom	11

2.3	Landasan Teori Kuliner Jawa Barat	11
2.4	Landasan Teori Gaya Hidup Masyarakat Indonesia	11
2.4.1	Gaya Hidup Masyarakat Tradisional	12
2.4.2	Gaya Hidup Masyarakat Modern	12
2.9	Fotografi	13
2.10	<i>Pattern/ Pola</i>	15

BAB III DATA DAN ANALISIS MASALAH

3.1	Deskripsi Oncom	16
3.1.2	Pengenalan Jenis-Jenis Oncom	17
3.1.3	Oncom Berdasarkan Bahan Dasarnya	19
3.1.4	Proses Pembuatan Oncom	21
3.1.5	Nilai Gizi Oncom	21
3.1.6	Hasil Observasi	23
3.1.7	Tinjauan Terhadap Proyek/ Karya Sejenis	23
3.2	Data Analisis SWOT	
3.2.1	Strength	24
3.2.2	Weaknesses	25
3.2.3	Opportunities	25
3.2.4	Threats	25
3.2.5	Data STP	26
3.2.6	Pemecahan Masalah	28

BAB IV PEMECAHAN MASALAH

4.1	Konsep Komunikasi	30
4.2	Konsep Kreatif	30

4.2.1	Fotografi	31
4.2.2	Layuot	31
4.2.3	Tipografi	32
4.2.4	Warna	33
4.3	Konsep Media	33
4.3.1	Poster	33
4.3.2	Iklan Majalah	33
4.3.3	Iklan Koran	33
4.3.4	Banner	34
4.3.5	Merchandise	34
4.4	Hasil Karya	34
4.4.1	Logo Oncom, Makanan Khas Jawa Barat	34
4.4.1.1	Logo	34
4.4.1.2	Pembagian Buku	36
4.4.1.3	Informasi Buku	36
4.4.2	Desain Cover	37
4.4.3	Desain Layout	37
4.4.3.1	Bagian Introdaksi	37
4.4.3.2	Bagian pengenalan Oncom	39
4.4.3.3	Bagian Pengenalan Bumbu	41
4.4.3.4	Bagian Resep-Resep Makanan Berat	42
4.4.3.5	Bagian Resep-Resep Makanan Ringan	46
4.4.3.6	Bagian Halaman Jeda	48
4.4.3.7	Pengaplikasian Batik	50
4.5	Promosi Dari Oncom	52

4.5.1 Poster	52
4.5.2 Iklan Majalah	53
4.5.3 Iklan Koran	54
4.5.4 Banner	55
4.5.5 Gift/ Merchandise	57
4.6 Budgeting	61

BAB V PENUTUP

5.1 Kesimpulan	62
5.2 Kata Penutup	63
5.3 Saran Penulis	63

Daftar Pustaka

LAMPIRAN

LAMPIRAN SKETSA

Saran & Komentar Dosen Penguji Sidang Akhir

Data Penulis

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Oncom	1
Gambar3.1 Neurospora Sitophila	17
Gambar 3.2 Oncom Merah	17
Gambar 3.3 Oncom Hitam	18
Gambar 3.4 Bungkil Kacang Tanah	19
Gambar 3.5 Ampas Tahu	20
Gambar 3.6 Ampas Kelapa	20
Gambar 3.7 Buku Resep Masakan Indonesia	16
Gambar 4.4.1 Logo	34
Gambar 4.4.2 Cover Buku	37
Gambar 4.4.3.1(1) Layout Halaman Pertama	37
Gambar 4.4.3.1(2) Layout Halaman Kedua	38
Gambar 4.4.3.1(3) Layout Halaman Ketiga	38
Gambar 4.4.3.1(4) Layout Halaman Keempat	39
Gambar 4.4.3.2(1) Layout Halaman Deskripsi Oncom	39
Gambar 4.4.3.2(2) Layout Halaman Deskripsi Oncom	40
Gambar 4.4.3.2(3) Layout Halaman Deskripsi Oncom	40
Gambar 4.4.3.3(1) Layout Halaman Pengenalan Bumbu	41
Gambar 4.4.3.3(2) Layout Halaman Pengenalan Bumbu	41
Gambar 4.4.3.3(3) Layout Halaman Pengenalan Bumbu	42
Gambar 4.4.3.4(1) Layout Halaman Resep Tumis Kangkung Oncom	42
Gambar 4.4.3.4(2) Layout Halaman Resep Tumis Genjer Oncom	43
Gambar 4.4.3.4(3) Layout Halaman Resep Sate ayam Bumbu Kecap Oncom	43

Gambar 4.4.3.4(4) Layout Halaman Resep Ikan Penghuni Sambal Terasi Oncom	44
Gambar 4.4.3.4(5) Layout Halaman Resep Karedok Oncom	44
Gambar 4.4.3.4(6) Layout Halaman Resep Nasi Tutug Oncom	45
Gambar 4.4.3.4(7) Layout Halaman Resep Ayam Penyet Oncom	45
Gambar 4.4.3.5(1) Layout Halaman Resep Lepeut Oncom	46
Gambar 4.4.3.5(2) Layout Halaman Resep Comro	46
Gambar 4.4.3.5(3) Layout Halaman Resep Lontong Oncom	47
Gambar 4.4.3.5(4) Layout Halaman Resep Ketan Gulung Telur Oncom	47
Gambar 4.4.3.5(5) Layout Halaman Resep Serabi Oncom	48
Gambar 4.4.3.6(1) Layout Halaman Jeda Deskripsi Oncom	48
Gambar 4.4.3.6(2) Layout Halaman Jeda Pengenalan Bumbu	49
Gambar 4.4.3.6(3) Layout Halaman Jeda Makanan Berat	49
Gambar 4.4.3.6(4) Layout Halaman Jeda Makanan Ringan	50
Gambar 4.4.3.7(1) Batik Lereng Peuteuy, Ciamis	51
Gambar 4.4.3.7(2) Stilasi Batik Lereng Peuteuy, Ciamis	51
Gambar 4.4.3.7(3) Batik Cengkih, Tasikmalaya	51
Gambar 4.4.3.7(4) Stilasi Batik Cengkih, Tasikmalaya	51
Gambar 4.4.3.7(5) Batik Garutan	51
Gambar 4.4.3.7(6) Stilasi Batik Garutan	51
Gambar 4.4.3.7(7) Batik Ciamis	52
Gambar 4.4.3.7(8) Stilasi Batik Ciamis	52
Gambar 4.5.1 Poster	53
Gambar 4.5.2 Iklan Majalah Femina	54
Gambar 4.5.3 Iklan Koran	55
Gambar 4.5.4 Banner	56

Gambar 4.5.5a Tampilan Cover Notes	57
Gambar 4.5.5b Pembatas Buku	57
Gambar 4.5.5c Celemek	58
Gambar 4.5.5d Mug	59
Gambar 4.5.5e Pin	59
Gambar 4.5.5f Paper Bag	60