

Seni dan Desain Yang Berkelanjutan

Priska Saviorien Adimercaya, Hendra Setiawan, Anastasia Mildya, Wieke Tasman, Alisha Sugianto, Ariesa Pandanwangi, Belinda Supapura Dewi, Camarray Taraka Prattiwa, Monica Hartanti, Berti Alia Bahaduri, Vaneza Gabriella, Rene Arthur Palit, Naniwati Sulaiman, Jennifer Levina, Christine Claudia Lukman, Melanie Kurnia, Yunita Setyoningrum, Kezia Vania Valentina, Jessica Yonatia, Elizabeth Susanti, Nathalia Yunita Sugiharto, Astrid Austranti Yuwono, Devran Vito Apriliawan, Grace Beatrice, Alvi Aprianty, Abigail Oktavia, Carolyne Jeaniece William, Lois Dennisa

Editor: Elizabeth Susanti, Monica Hartanti

Seni dan Desain yang Berkelanjutan

Judul

Seni dan Desain yang Berkelanjutan

Penulis

Priska Saviourien Adimericya, Hendra Setiawan, Anastasia Mildya, Wieke Tasman, Alisha Sugianto, Ariesa Pandanwangi, Belinda Sukapura Dewi, Camarray Taraka Prattiwa, Monica Hartanti, Berti Alia Bahaduri, Vaneza Gabriella, Rene Arthur Palit, Naniwati Sulaiman, Jennifer Levina, Christine Claudia Lukman, Melanie Kurnia, Yunita Setyoningrum, Kezia Vania Valentina, Jessica Yonatia, Elizabeth Susanti, Nathalia Yunita Sugiharto, Astrid Austranti Yuwono, Devran Vito Apriliawan, Grace Beatrice, Alvi Aprianty, Abigail Oktavia, Carolyne Jeaniece William, Lois Denissa.

Editor

Elizabeth Susanti
Monica Hartanti

Desain Tata Letak

Vanessa Wirjadisastra

Desain Sampul

Hastia Fathsyadira

15.5 x 23 cm, vi + 168 hlm. Cetakan I, Januari 2024

ISBN: 978-979-034-007-7

Diterbitkan oleh:

PT. Pelita Ilmu

Jalan Simpang Industri No. 8

Kel. Arjuna Kec. Cicendo, Bandung – 40172

hi@pelitailmupenerbit.com

Anggota IKAPI No. 146/JBA/05

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas diselesaikannya buku yang berjudul “Seni dan Desain yang Berkelanjutan”. Buku ini merupakan salah satu kiprah keilmuan seni rupa dan desain yang berisi kumpulan inspirasi dalam mencipta karya-karya yang mendukung pemerintah dalam upayanya mewujudkan pembangunan berkelanjutan yang termasuk dalam agenda *Sustainable Development Goals* atau SDG’s, ditetapkan PBB dengan skema 17 tujuan dan 169 capaian terukur. Penyusunan buku ini masih banyak kekurangan dan mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan. Di akhir kata, semoga buku ini dapat bermanfaat.

Selamat membaca.

DAFTAR ISI

**01-19 Edukasi Khasiat Ramuan Rempah-
Rempah Indonesia untuk Perempuan
Masa Kini Melalui Buku**

Priska Saviourien Adimericya¹, Hendra Setiawan²

**20-39 Edukasi Penyakit Lupus Terhadap
Generasi Muda Indonesia Melalui
Buku Elektronik**

Anastasia Mildya¹, Wieke Tasman²

**40-51 Jamur sebagai Inspirasi Proses
Penciptaan Karya Seni Fantasi
Kontemporer**

Alisha Sugianto¹, Ariesa Pandanwangi²,
Belinda Sukapura Dewi³

**52-71 Konsep *Ethical Fashion* Dalam *Re-
Branding Bell Society* sebagai Produk
Berbahan Kulit Vegan**

Camarray Taraka Prattiwa¹, Monica Hartanti², Berti Alia
Bahaduri³

**72-94 Mengenalkan Jamu Jawa Melalui
Buku Ilustrasi Interaktif Anak**

Vaneza Gabriella¹, Rene Arthur Palit²,
Naniwati Sulaiman³

- 95-113 Menjaga Keberlanjutan Kekayaan Kuliner Indis Melalui Buku Resep Makanan**
Jennifer Levina¹, Christine Claudia Lukman²
- 114-123 Pertimbangan Proksemik Pada Ruang untuk Pengguna dengan Kondisi Gangguan Psikis Ringan**
Melanie Kurnia¹, Yunita Setyoningrum²
- 124-141 Promosi *Online* Produksi Kerajinan Lokal Enceng Gondok Javatarum**
Kezia Vania Valentina¹, Jessica Yonatia², Elizabeth Susanti³
- 141-150 Upaya Pelestarian Motif Kawung Melalui Penerapan Fasilitas Duduk Kekinian Amfiteater Hotel GAIA Bandung**
Nathalia Yunita Sugiharto¹, Astrid Austranti Yuwono², Devran Vito Apriliawan³, Grace Beatrice, Alvi Aprianty⁴, Abigail Oktavia⁵
- 151-168 VERVERSEN
Inspirasi Motif Bouquet Delft Blue dan Batik Buketan pada Koleksi Busana Siap Pakai Wanita**
Carolyne Jeaniece William¹, Lois Denissa²

Menjaga Keberlanjutan Kekayaan Kuliner Indis Melalui Buku Resep Makanan

Jennifer Levina¹, Christine Claudia Lukman^{2*}

Program Sarjana Desain Komunikasi Visual

Universitas Kristen Maranatha

Jl. Prof. Drg. Surya Sumantri No. 65

Bandung 40164, Jawa Barat- Indonesia

*Email korespondensi: christine.cl@art.maranatha.edu

PENDAHULUAN

Secara geografis Indonesia memiliki letak yang strategis dan kekayaan alam yang melimpah sehingga sejak lama banyak pedagang dari berbagai negara asing seperti India, Arab, Tiongkok, Portugis, dan Belanda datang berkunjung. Akulturasi budaya asing dan lokal yang berjalan selama berabad-abad menghasilkan hibriditas budaya yang unik, termasuk pada kulinernya. Hal tersebut menyebabkan Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang sangat beragam.

Kolonialisasi Belanda di Indonesia sekitar 3,5 abad menghasilkan masyarakat Indis yang merupakan keturunan pernikahan pria Belanda dengan perempuan lokal Indonesia. Mereka memiliki budaya dan makanan Indis yang memiliki unsur kuliner Eropa namun didominasi oleh bahan lokal (Bela, 2021). Makanan Indis tersebut mencapai puncak popularitasnya pada tahun 1920-1930an di kalangan masyarakat Belanda, dan masyarakat Indonesia kelas menengah ke atas.

Saat ini makanan Indis mulai dilupakan masyarakat karena Indonesia sudah lama merdeka dan tidak memiliki relasi budaya yang erat lagi dengan Belanda. Generasi muda lebih menyukai kuliner yang berasal dari budaya populer dari Amerika Serikat, Italia, Jepang, dan Korea (*burger, fried chicken, steak, pizza*,

spaghetti, shushi, bulgogi, dan lain sebagainya). Selain beralihnya citarasa generasi muda, faktor lain yang menyebabkan kuliner Indis semakin terlupakan adalah meninggalnya para pembuat makanan Indis yang sudah sepuh. Kalau pun masih hidup banyak yang sudah tidak membuat makanan Indis lagi. Karena itu diperlukan upaya untuk melestarikan makanan Indis sebagai upaya untuk menjaga keberlanjutan kekayaan kuliner Indonesia dengan mendokumentasi resep-resep makanan Indis dalam bentuk buku. Hal tersebut perlu dilakukan agar pembaca dapat memahami peran kuliner yang ikut berperan dalam mengonstruksikan identitas bangsa Indonesia yang sangat majemuk (Utami, 2018). Upaya pelestarian ini juga bertujuan untuk menegaskan keberlanjutan pluralitas budaya Indonesia.

Buku resep makanan yang informatif sekaligus estetik merupakan media yang tepat untuk melestarikan dan memperkenalkan makanan Indis bagi generasi muda. Bentuk buku yang dipilih adalah buku cetak yang lebih mudah diakses dan diamati saat membuat makanan ini di dapur. Selain itu buku cetak dapat dijadikan sebagai item koleksi bila informasinya penting, menarik dan gaya visualnya memiliki nilai estetik. Diharapkan buku ini dapat membantu pembaca dalam pendidikan yang berkualitas yaitu salah satu tujuan program SDG (*Sustainable Development Goals*).

METODE PENELITIAN

Data dalam buku ini didapat dengan menggunakan metode kualitatif, dengan pengumpulan data melalui observasi, studi literatur, wawancara terstruktur, dan *focus group discussion*. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung restoran dan toko yang menyajikan makanan Indis yaitu Sumber Hidangan, Toko Purimas, dan Rasa Bakery. Wawancara tidak terstruktur dilakukan pada karyawan dari ketiga toko tersebut, sedangkan wawancara terstruktur dilakukan pada Ibu Irena Vanessa Gunawan yang merupakan cucu pemilik Restoran Sumber Hidangan, dan Bapak Rene Arthur Palit yang berasal dari keluarga Indis. Data yang diperoleh mengungkapkan bahwa saat ini semakin sulit mendapatkan kuliner Indis karena banyak pembuatnya yang sudah

meninggal, serta kuliner dari budaya populer yang lebih disukai generasi muda. Jumlah pelanggan restoran yang gemar makanan Indis sudah jauh berkurang dibandingkan dulu sehingga banyak resep yang tidak dibuat lagi.

Data dari hasil *focus group discussion* terhadap 5 perempuan muda berusia 25 - 35 tahun menunjukkan bahwa pengetahuan peserta diskusi yang merupakan orang awam terhadap makanan Indis beragam, mulai dari yang tidak mengetahui sama sekali sehingga mengetahuinya. Namun umumnya mereka kurang memahaminya. Peserta diskusi yang merupakan pakar kuliner menyatakan bahwa makanan berat lebih berperan dalam kehidupan sehari-hari sebuah rumah tangga, sehingga lebih baik jika buku banyak memuat resep makanan berat, seperti Selat Solo, Erwtensoep, Sup Brenebon, dan Pastel Tutup. Sedangkan untuk kue adalah Nastar, Kastangel, Lidah Kucing, dan Spekoek.

Studi literatur dilakukan dengan mempelajari artikel yang terdapat pada buku resep masakan Indis terbitan tahun 1957, *website*, buku, dan jurnal *online*. Data yang diperoleh adalah data tentang kuliner Indis, dan juga teori yang digunakan yaitu:

1. Teori Buku

Untuk membentuk buku, terdapat struktur yang harus diikuti. Tidak jarang buku memiliki kebutuhan dan susunan khusus. Ada yang memerlukan beberapa tambahan dan ada juga yang tidak memiliki struktur secara lengkap. Menurut Imran (2014), struktur buku pada umumnya terdiri dari:

- a. *Cover* atau sampul buku adalah bagian terluar buku yang memiliki fungsi untuk melindungi dan menampilkan judul, nama penulis, dan penerbit. Pada *cover* seringkali terdapat ilustrasi untuk lebih menarik perhatian pembaca.
- b. Halaman *Preliminaries* yang merupakan halaman pendahuluan terletak di antara *cover* dan isi buku dan harus dicantumkan sebelum isi utama buku.

Halaman Preliminaries tersusun dari judul, *copyright*, kata pengantar, dan daftar Isi.

- c. Bagian Utama (Isi) yang memuat informasi utama. Isi buku terdiri dari pendahuluan, judul bab, paragraf, ilustrasi, dan lain-lain.
- d. Bagian *Postliminary* yaitu bagian belakang untuk mengakhiri isi buku yang ditempatkan di antara bagian utama dan *cover* belakang seperti *glossary*, lampiran, indeks, daftar pustaka, dan biografi penulis.

2. Ilustrasi makanan

Salah satu ilustrasi makanan terbaik berasal dari film-film yang diproduksi Studio Ghibli. Makanan digambar dengan sangat detail dan naturalistik sehingga terlihat sangat menarik. Dianjurkan agar ilustrator mencoba memasak makanan sendiri karena dapat membantu pemahaman dalam menggambar makanan sehingga tampilan lebih realistis dan menggugah.

3. Fotografi kuliner

Menurut Ridwan (2017), *genre* fotografi *still life* yang membuat makanan terlihat lebih menggugah dikenal dengan fotografi kuliner. Di zaman sekarang dengan munculnya budaya kuliner, pelaku fotografi kuliner seperti *chef*, fotografer dan penata makanan semakin dibutuhkan. Fotografi kuliner juga digunakan dalam mempromosikan bisnis kuliner. Fotografer kuliner berperan dalam mengambil foto makanan semenarik mungkin agar pelanggan semakin tertarik. Melalui foto, makanan harus dapat ditonjolkan sisi lezatnya. Fotografi kuliner sedikit berbeda dari fotografi lainnya karena setiap makanan memiliki tingkat kesulitan yang berbeda.

4. *Layout*

Layout adalah susunan, rancangan, dan atau tata letak elemen yang desainnya disengaja agar dapat ditempatkan dalam suatu bidang yang sistemnya telah direncanakan susunannya dahulu. Secara singkat dapat diartikan sebagai tata letak. *Layout* memiliki tujuan sebagai acuan dalam

merancang desain agar dapat komposisi elemen diproduksi lebih optimal pada sebuah desain yang memiliki hubungan filosofi (Trisanjaya, 2020). Apabila tata letak sesuai atau cocok pada desain, maka pembaca dapat menerima informasi dan ide yang disampaikan dengan baik. Secara umum, pengertian umum dari tujuan *layout* adalah memperlancar dalam penyebaran informasi dengan jelas. Sehingga dalam membaca memberikan kenyamanan dan kemudahan mencari informasi.

5. Teori Warna

Warna tentunya tidak lepas dari dunia seni dan desain. Estetika, identitas, dan pengaruh dapat sangat dipengaruhi oleh pilihan warna. Dengan demikian warna merupakan salah satu unsur desain yang terpenting. Warna merupakan bahasa non verbal yang dapat menyalurkan sebuah ide karena kemampuannya mengekspresikan emosi tanpa kata-kata (Yogananti, 2015). Setiap warna memiliki karakter dan kekuatan tersendiri, sehingga terdapat cara yang 'benar' dan 'salah' dalam mengkombinasi warna agar terciptanya sebuah harmonisasi. Dua karya yang sama tetapi memiliki komposisi warna yang berbeda dapat menghasilkan efek yang berbeda pada karya atau efek yang tidak sesuai dengan ekspektasi dan tidak enak dilihat.

6. Tipografi

Mengenali atau memahami anatomi huruf merupakan langkah pertama untuk mempelajari tipografi. Huruf terdiri dari komponen-komponen berbeda yang bersatu membentuk sesuatu yang unik. Agar menjadi tipografi yang benar, diwajibkan terdapat tingkat keterbacaan, kemudahan dalam pemahaman, dan keterwakilan sebuah karakter atau sifat. Tipografi memiliki peran yang sangat tinggi sebagai jalan fasilitas umum yang memandu karakter ataupun keadaan yang meningkatkan kepuasan pengguna. Menurut Normansyah dan Nursaiman (2017) fungsi tipografi adalah :

- Dalam desain komunikasi visual, sebagai tanda penunjuk dan informasi yang mengarahkan dan menginformasi secara tekstual.
- Menjadi tanda baca yang memandu secara tekstual dalam komunikasi.
- Sebagai pembacaan karakter, emosi, dan situasi.

DATA DAN DISKUSI

Data wawancara dapat dirangkumkan sebagai berikut:

Wawancara dilakukan dengan Ibu Irena Vanessa Gunawan selaku cucu pemilik toko Sumber Hidangan, dan Bapak Rene Arthur Palit yang berasal dari keluarga Indis dari Bandung. Umumnya, generasi *baby boomer* lebih mengenal makanan Indis karena pada zamannya makanan Indis masih banyak tersedia baik di rumah keluarga maupun di restoran. Kini, makanan tersebut semakin sulit didapatkan, karena pelanggan lama, dan pembuat makanan Indis banyak yang sudah meninggal. Saat ini generasi muda lebih tertarik pada makanan dari budaya populer dari Amerika, Jepang, dan Korea, dan lain sebagainya. Karena itulah banyak restoran dan toko yang semula menjual makanan Indis tidak melanjutkan produksi. Di zaman sekarang masyarakat ingin makan sesuatu yang berbeda. Jadi orang tidak hanya makan sebagai pemenuhan rasa lapar tetapi juga mencari pengalaman. Walaupun ada makanan Indis (misalnya kue nastar, kue lidah kucing) yang masih dikonsumsi generasi muda, tetapi banyak dari mereka yang tidak tahu tentang asal usulnya karena makanan sudah sangat merakyat dan namanya yang sudah dilokalkan. Ibu Irena dan Bapak Rene setuju bahwa masyarakat perlu untuk mengetahui asal-usul dari makanan Indis karena menunjukkan keunikan bangsa Indonesia yang mampu mempengaruhi kuliner Belanda pada masa kolonial. Dengan mengetahui asal usulnya, kita dapat ikut belajar mengenal kebiasaan dan pemikiran bangsa Indonesia dalam berinteraksi dengan budaya Belanda. Latar belakang cerita akan membantu membuat makanan menjadi berharga.

Data *Focus Group Discussion* dapat dirangkumkan sebagai berikut: Pengetahuan responden terhadap makanan Indonesia yang terpengaruh Belanda beragam, ada yang cukup mengetahui dan ada yang tidak mengetahui sama sekali. Secara keseluruhan, pengetahuan responden akan hal tersebut kurang. Rata-rata makanan Indis yang diketahui adalah Klapertaart, Krokot, dan Nastar. Mayoritas responden tertarik untuk mencoba resep makanan Indis karena suka mengeksplorasi kuliner.

PEMBAHASAN

a. Analisis SWOT Buku Resep Makanan Indis

Strengths

- Makanan Indis memiliki nilai budaya dan sejarah
- Cita rasa yang otentik
- Mendorong minat pembaca untuk memasak

Weaknesses

- Banyak nama makanan yang sulit diucapkan
- Memerlukan usaha untuk memasak makanan Indis

Opportunities

- Banyaknya masyarakat yang suka eksplorasi kuliner

Threats

- Makanan dari budaya populer yang lebih dikenal masyarakat.
- Makanan Indis kurang digemari generasi muda

b. Analisis STP Karya

Segmentation

Demografi

Usia : 18-25 tahun, 25-30 tahun

Jenis kelamin : Laki - laki dan perempuan

Geografis : kota-kota besar di Indonesia

Tingkat ekonomi : menengah, menengah atas

Psikografis : senang memasak dan tertarik mengeksplorasi kuliner.

Targeting

Perempuan dewasa yang berada pada rentang usia 25-35 tahun kelas menengah atas dan berdomisili di kota-kota besar.

Positioning

Buku resep berisi beragam makanan Indis yang disertai narasi dan informasi singkat tentang asal usul makanan.

c. Konsep Komunikasi

Berdasarkan data hasil wawancara terungkap bahwa bahwa masyarakat kurang mengenal makanan Indis. Padahal, makanan Indis merupakan salah satu kekayaan budaya dan identitas Indonesia. Maka dari itu, penulis menyusun buku resep sebagai media dokumentasi dan menyampaikan informasi seputar makanan Indis.

Konsep komunikasi yang digunakan dalam buku resep ini bersifat informatif dan dokumentatif, dengan konten bersumber dari buku resep yang diterbitkan tahun 1957. Buku ditargetkan kepada wanita berusia 25 sampai 35 tahun. Resep-resep yang dipilih berdasarkan rekomendasi ahli dan jurnal buku penelitian. Contohnya seperti Selat Solo, Klapertaart, Ontbijtkoek, dan Nastar yang mudah dicari, ditemukan, dan dikenal baik masyarakat. Bahasa yang digunakan adalah bahasa Indonesia sehari-hari dan istilah yang berasal dari bahasa Belanda untuk nama-nama makanan. Pembagian buku berdasarkan jenis makanan yaitu: makanan berat, *snack*, dan kue kering.

d. Konsep Visual

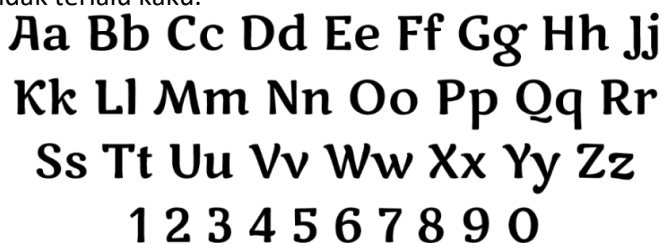
Konsep visual memiliki peranan yang penting dalam membantu konsep komunikasi agar pesan dalam konsep komunikasi tercapai kepada *target audience* dengan mudah. Konsep visual dapat dibagi sebagai berikut:

Tipografi yang dipakai dalam pembuatan judul adalah Coventry Garden dikarenakan *font* ini memiliki kesan *jadul*, kaku, memiliki unsur geometris, dan Art Deco.



Gambar 1. *Font* Judul

Font yang digunakan dalam pembuatan sub judul adalah Marko One karena *font* ini memiliki kesan kuno namun lebih sederhana dan tidak terlalu kaku.



Gambar 2. *Font* Sub judul

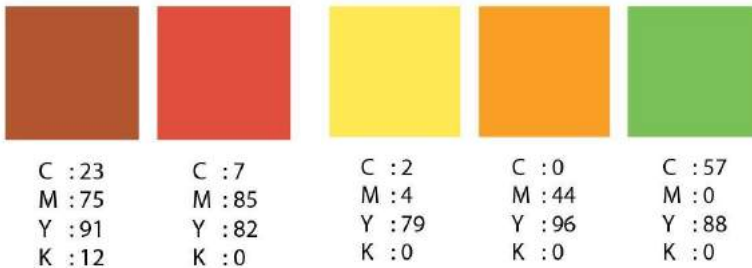
Font yang digunakan dalam pembuatan *body text* adalah Hattori Hanzo karena memiliki tampilan yang sederhana dan modern sehingga lebih nyaman dibaca.



Gambar 3. *Font* body text

Warna yang digunakan adalah warna-warna hangat dan cerah agar makanan terlihat lebih hidup, ceria, dan menonjolkan sisi visual

makanan. Piring yang digunakan berwarna putih agar memberi kesan bersih dan modern. Untuk alas makanan penulis menggunakan warna yang lebih gelap agar terdapat kontras dan makanan dapat lebih menonjol.. Untuk warna yang digunakan oleh penulis yaitu :



Gambar 4. Palet warna

Gaya Gambar

Buku resep ini menggunakan fotografi makanan dan ilustrasi naturalistik untuk meningkatkan tampilan visualnya. Fotografi digunakan karena merupakan salah satu media terbaik dalam merepresentasikan makanan yang dapat menunjukkan seluruh detail dengan keakuratan dan wujud asli makanan dari resep. Gaya ilustrasi yang digunakan bersifat naturalistik dengan menggunakan teknik digital agar menyatu dengan foto dan lebih disukai pembaca dewasa. Gaya visual yang digunakan adalah modern dan dinamis dengan sentuhan Art Deco yang sesuai dengan periode saat makanan Indis marak di Hindia Belanda. Hiasan yang digunakan adalah ilustrasi bunga-bunga yang terdapat di Belanda untuk menonjolkan sisi Eropa dalam buku. Diharapkan pembaca akan lebih teredukasi dengan macam-macam makanan Indis yang ada di Indonesia.

Layout

Layout buku menggunakan *grid* yang tidak kaku, sehingga dapat memberi variasi tampilan. Gambar dan teks ditampilkan secara berimbang, banyak ruang kosong sehingga terlihat modern dan pembaca tidak lelah saat membaca. Penempatan teks terpisah

dengan gambar agar terlihat bersih dan mudah dibaca. Alur baca yang digunakan yaitu kiri ke kanan, disesuaikan dengan alur yang mayoritas pembaca gunakan untuk mempermudah keterbacaan.

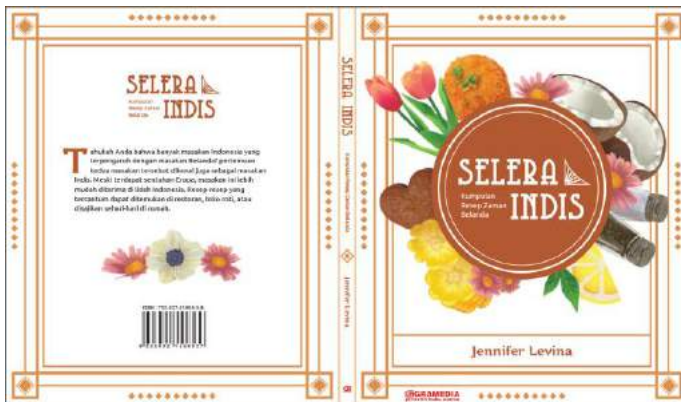
e. Konsep Media

Media utama yang digunakan adalah buku cetak berukuran 21 x 25 cm. Media buku dipakai karena buku dapat dijadikan *item* koleksi dan lebih mudah diamati pembaca. Dalam hal dokumentasi, buku resep dalam bentuk media cetak lebih mudah digunakan oleh para ibu rumah tangga saat mencoba resep dibandingkan yang berbentuk digital. *Hardcover* digunakan agar isi buku dapat lebih terlindungi dan memberi kesan yang lebih berkualitas dan mahal.

Media pendukung yang digunakan berupa promosi yang ditayangkan di Instagram karena merupakan salah satu media sosial yang paling populer digunakan. Karakteristik *post* yang diunggah umumnya memiliki nilai estetik yang tinggi, anggun, dan rapi. Karena itu Instagram cocok digunakan sebagai platform promosi buku resep ini.

Launching buku diadakan di Restoran Rasa pada hari Sabtu, tanggal 2 September 2023 pukul 13.00 hingga selesai. Restoran Rasa dipilih karena restoran juga menyediakan makanan Indis sehingga kemungkinan calon pembaca yang tertarik lebih besar karena memang gemar dengan makanan Indis. Dibuat juga poster dan *X-banner* yang diletakkan di acara *launching*.

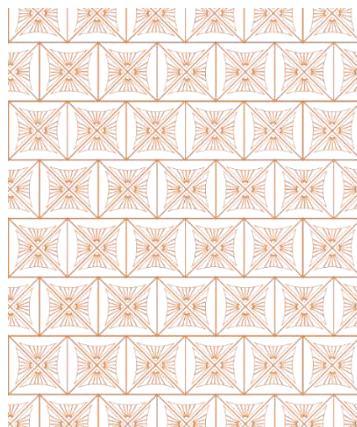
Cover buku:



Gambar 5. Cover buku

Cover buku didesain simpel dengan latar warna putih, peralatan memasak dan ilustrasi yang digunakan penulis dalam buku, lalu di bingkai dengan elemen Art Deco berwarna coklat. Warna putih digunakan agar terlihat modern dan bersih. Pada cover belakang terdapat sinopsis singkat tentang isi buku.

Endpaper:



Gambar 6. Endpaper

Endpaper menggunakan pola elemen Art Deco dengan garis berwarna coklat pada halaman putih.

Daftar Isi:

DAFTAR ISI		VERAN DERING VAN SPIJS DOET ETEN
Makanan Berat	Snack	
1. Serai Teratai	27. Dada Ciang	
7. Sui Teratai	29. Penevit	
13. Huarrois	31. Pakoyis	
16. Moppo	33. Kappeswit	
17. Seli Sui	35. Doyobin	
18. Supchibidi	37. Saedehende	
21. Jendosa	39. LethLaji	
23. Hreemany	41. Wozon	
	43. Stevakan	
	45. Detabok	
Kue Kering		
49. Langgip		
51. Lada Wang		
53. Spelias		
55. Nofor		

Gambar 7. Daftar Isi

Daftar isi dibuat dengan mengategorikan makanan berdasarkan jenisnya, yaitu makanan berat, snack, dan kue kering. Pada bagian kanan halaman terdapat kiasan Belanda yang berbunyi “Verandering Van Spijs Doet Eten” yang berarti “Ada baiknya mencampurkan makanan/hal sesekali agar tetap menarik.”

Isi Buku:

Isi buku terdiri dari teks, fotografi makanan dengan hiasan dan ilustrasi *background*. Fotografi menjadi *focal point* desain. Hiasan dan elemen dikomposisikan secara dinamis yang memberi kontras dengan teks. Teks terpisah dengan gambar agar menghindari tulisan yang tertutupi gambar dan sulit terbaca. Sehingga kesan yang didapat dari teks bersih dan jelas terbaca.

Makanan Berat:



Gambar 8. Isi buku makanan berat

Untuk bagian makanan berat, kebanyakan sudut fotografi adalah 45 derajat dengan ketinggian sejajar mata. Sudut pandang ini digunakan agar makanan terlihat lebih bervolume dan memiliki ketinggian. Penggunaan mangkok juga mempengaruhi sudut ini.

Snack:



Gambar 9. Isi buku *snack*

Sudut fotografi yang mayoritas digunakan adalah 45 derajat dan dari samping. Sudut ini digunakan karena makanan memiliki volume dan ketinggian. Karena penggunaan piring yang datar, sudut samping lebih cocok digunakan agar lebih fokus terhadap makanan.

Kue Kering:



Gambar 10. Isi buku kue kering

Sudut fotografi yang digunakan adalah 45 derajat dan sudut pandang dari atas. Sudut ini digunakan karena kue kering cenderung tipis sehingga tidak cocok dengan sudut samping. Sudut atas dapat menangkap elemen kue dengan baik. Untuk kue yang bervolume, menggunakan sudut 45 derajat.

Konten Instagram:



Gambar 11. Konten Instagram

Dibuat konten Instagram yang mempromosikan buku dan menjangkau calon pembaca.

Poster:



Gambar 12. Poster

Poster berisi keterangan acara *launching* ditempel pada acara *launching* buku dan Gramedia agar dapat dilihat banyak orang. Ukuran poster yang digunakan adalah A3.

X-banner:



Gambar 4.13 X-banner

X-banner diletakkan pada acara *launching* buku dan Gramedia agar dapat dilihat banyak orang. Ukuran poster yang digunakan adalah 60x160 cm. Secara lengkap Video *motion* pembelajaran ini dapat diakses pada <https://drive.google.com/file/d/1n6qspYO-Zzr8KvWOG6nWJPCR8tAgVVsm/view?usp=sharing>

PENUTUP

Makanan Indis merupakan bagian dari kekayaan budaya Indonesia yang perlu dilestarikan. Cara yang tepat adalah mendokumentasikannya melalui buku resep makanan Indis yang informatif, menarik, dan estetis. Buku resep ini bertujuan untuk memperkenalkan kuliner Indis kepada kelompok dewasa muda di Indonesia, terutama perempuan yang berusia 25-35 tahun. Dengan ini diharapkan pembaca mau mencoba memasaknya sehingga makanan Indis dapat terus eksis sebagai bagian dari kuliner Indonesia yang sangat pluralistik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bela, V.R. (2021). Pengaruh Budaya Mooi Indië Dan Rijsttafel Pada Desain Sampul Buku Resep Masakan. Diakses dari <https://journal.isi.ac.id/index.php/dkv/article/view/5704>
- Imran, S. (2014). Struktur Dan Bagian-Bagian Penyusun Buku Secara Umum. Diakses dari <https://ilmu-pendidikan.net/pustaka/buku/bagian-penyusun-buku>
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. Diakses dari <https://journal.univpancasila.ac.id/index.php/coverage/article/view/588>
- Ridwan, A.F. (2017). Food Photography Dalam Photobook Sebagai Media Promosi Pariwisata Street Food Culinary Kota Bandung. Diakses dari <http://repository.unpas.ac.id/28047/>
- Trisanjaya, S. (2020). Perancangan Layout Buku Foto Kelurahan Sembulang dengan Menggunakan Metode Mdc. Diakses dari <http://repository.uib.ac.id/2418/>
- Yogananti, A.F.. (2015). Pengaruh Psikologi Kombinasi Warna Dalam Website. Diakses dari

<http://publikasi.dinus.ac.id/index.php/andharupa/article/view/956>

Normansyah, D.M, & Nursaiman, D. (2017). Perancangan Tipografi Berkarakter Punk. Diakses dari <http://repository.unpas.ac.id/26573/>

BIODATA PENULIS



Jennifer Levina, lahir di Bandung, mahasiswi tingkat akhir Desain Komunikasi Visual di Universitas Kristen Maranatha, berkonsentrasi desain grafis. Sejak muda Jennifer sudah memiliki ketertarikan terhadap bidang seni, seperti ilustrasi digital, komik, dan desain karakter yang menjadi dorongan menempuh pendidikan Desain Komunikasi Visual. Semasa kuliah, Jennifer turut serta dalam kegiatan pengabdian masyarakat, panitia desain dalam seminar, dan berprestasi meraih posisi Dean's List 2020/2021 dan 2021/2022 dengan IPK 3,8.



Christine Claudia Lukman, menempuh pendidikan S1 di Jurusan Desain Grafis FSRD ITB, S2 Program Pasca Sarjana Studi Desain, ITB, dan S3 Program Pasca Sarjana Ilmu Seni Rupa dan Desain ITB. Sebagai dosen di Program Studi Sarjana Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni Rupa dan Desain, Universitas Kristen Maranatha, Christine banyak melakukan penelitian tentang budaya lokal Indonesia (batik pesisir), dan budaya Tionghoa Peranakan. Hasil penelitian dituangkan dalam artikel maupun buku. Selain itu ia juga ikut serta dalam pameran karya seni nasional dan internasional. Beberapa publikasi penelitian dan buku dapat dilihat di https://scholar.google.com/scholar?hl=id&as_sdt=0%2C5&q=christine+claudia+lukman&oq=