



PERANCANGAN BUKU *FOOD PHOTOGRAPHY* MASAKAN KHAS SUKU BATAK

Zefi Dioarman Saragih¹, Nova Kristina²

¹Jurusan Desain, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
Email: zefisaragih16021264012@mhs.unesa.ac.id

²Jurusan Desain, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Surabaya
email: novakristiana@unesa.ac.id

Abstrak

Masakan khas Suku Batak sangat beragam dan memiliki ciri khas tersendiri seperti halnya masakan khas dari suku dan daerah lain yang menarik untuk dibahas atau diteliti. Masih banyak masyarakat Indonesia yang belum mengenal masakan khas Suku Batak. Buku sangatlah kuat untuk memperkenalkan dan mengedukasi masyarakat tentang sesuatu, begitu pula saat mempresentasikan masakan khas Batak. Tujuan dari perancangan ini adalah untuk mempresentasikan beragam masakan khas Suku Batak sesuai dengan sub Suku Batak seperti, Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Batak Mandailing dan Batak Pakpak. Tahapan Perancangan ini meliputi pengumpulan data, identifikasi data, analisis 5W1H, konsep, visualisasi, dan final desain. Hasil rancangan berupa buku sebagai media utama dengan media pendukung yaitu x banner, tote bag, mug dan notebook. Kedepannya diharapkan masyarakat akan tertarik dapat menikmati buku ini dan menghargai warisan Indonesia.

Kata kunci: Buku, Masakan, Batak

Abstract

The authentic Bataknesse food is very unique and diverse just like another traditional food from another region in Indonesia and it's very interesting to talk about. But unfortunately most of Indonesian do not know about that, so this book comes up to introduce and educate people about The Authentic Bataknesse Food. This book will present some kind of Bataknesse foods depend on the sub-ethnic group of Bataknesse, such as Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Batak Mandailing and Batak Pak-pak. This design stage includes data collection, data identification, 5W1H analysis, concepts, visualization, and final design. The results of the design in the form of books as the main media with supporting media, namely x banners, tote bags, mugs and notebooks. Hopefully, in the future people might be enjoyed this book and respect to Indonesian legacy.

Keywords: Visual Book, Food, Bataknesse

PENDAHULUAN

Negara Indonesia terdiri dari puluhan ribu pulau, ratusan suku, ratusan bahasa, dan melahirkan kebudayaan yang beragam dan sangat majemuk. Kebudayaan Indonesia dapat dilihat banyak sekali keunikan tiap-tiap daerahnya, mulai dari tarian, lagu, acara adat hingga masakan. Masakan Indonesiacerminkeberagaman budaya dan tradisi Nusantara.

Masakan Indonesia kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri,

kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan, dan tradisi-adat yang terdapat pula pengaruh melalui perdagangan yang berasal dari India, Tiongkok dan Eropa (terutama Belanda, Portugis dan Spanyol). Pada dasarnya tidak ada bentuk tunggal dari masakan Indonesia, tapi lebih kepada keberagaman tiap daerah. Soto misalnya, tiap daerah memiliki bentuk soto yang berbeda dengan daerah lain. Soto di Jakarta berbeda dengan soto yang berada di Surabaya. Perbedaan ini berdasarkan

pengaruh sejarah daerah tersebut. Hal-hal inilah yang membuat masakan Indonesia sangat beragam dan bervariasi.

Keberagaman masakan setiap daerah di Indonesia memiliki peran sebagai representasi budaya dari daerah tersebut. Keunikan makanan dan keberagaman makanan tiap daerah menunjukkan kekayaan budaya sebuah daerah. Kebudayaan setiap daerah telah menjadi identitas dari masyarakat daerah tersebut, dengan kata lain keberagaman masakan daerah berperan sebagai identitas masyarakat daerah tersebut. Hal inilah yang menjadikan masakan daerah itu sangat patut untuk dilestarikan dan diperkenalkan ke dunia (chefindos, <https://bit.ly/31kthwO>).

Salah satu masakan daerah yang berhasil diperkenalkan di seluruh penjuru Indonesia adalah masakan daerah Sumatra Barat. Masakan Padang sangat terkenal di seluruh Indonesia bahkan di luar negeri yaitu rendang. Menurut berita CNN, rendang menjadi makanan terenak di dunia. Masakan Padang terpengaruhi oleh budaya melayu, Timur Tengah dan India dimana penggunaan rempah dan bumbu kari sangat menonjol dan juga penggunaan santan yang menciptakan cita rasa gurih dan aromatik telah berhasil membuat lidah masyarakat Indonesia terpuaskan. Berbeda dengan masakan Sumatra Barat, Masakan Sumatra utara tidak banyak dikenali. Padahal Suku Batak tersebar diseluruh pelosok Indonesia, tetapi tidak banyak rumah makan yang menjual masakan khas Sumatra Utara. Hanya sedikit orang tahu ragam masakan Batak. Jenis masakan Batak sangat bertolak belakang dengan masakan Sumatra barat meskipun wilayah mereka berdampingan. Perbedaannya adalah masakan khas Sumatra utara terpengaruh oleh budaya Austronesia yaitu kebudayaan yang hampir sama dengan suku di Filipina. Dimana menggunakan bahan-bahan ekstrem dalam masakan seperti Darah, isi lambung sapi dan lain sebagainya.

Masakan daerah Sumatra Utara sangatlah beragam. Keberagaman ini berdasarkan suku yang mendiami Provinsi Sumatra Utara yaitu Suku Batak, suku ini terbagi dalam 5 sub suku yaitu Batak Toba, Batak Karo, Batak Simalungun, Batak Pakpak dan Batak Mandailing. Setiap sub suku memiliki keunikan dan kekhasan sendiri. Oleh karena itu Keberagaman masakan khas Suku Batak ini perlu dikenalkan keseluruh Indonesia sehingga masyarakat Indonesia teredukasi tentang masakan

khas Suku Batak. Karena hal ini adalah salah satu warisan budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan.

Kajian Sumber Perancangan Terdahulu

Perancangan yang sama, yang pernah dilakukan sebelumnya dengan judul perancangan ini yaitu: Johan Manurung, 2017 “Perancangan Buku Makanan Tradisional Dari Batak Toba” di Universitas Telkom.

Perancangan ini berisi tentang foto makanan tradisional di Suku Batak Toba yang memiliki jenis makanan diantaranya makanan untuk acara adat dan juga cemilan, terlebih makanan dari Batak toba itu unik karena memiliki bumbu yang khas yaitu andaliman. Peneliti merancang ini dikarenakan ingin memperkenalkan kembali ke kaum muda sebagai media pembelajaran karena dari banyaknya makanan tradisional banyak yang terlupakan dan ingin memperkenalkan budayanya juga. Yang berbeda antara perancangan yang dibuat oleh Johan Manurung dengan Perancangan ini adalah perancangan milik Johan Manurung membahas hanya makanan khas Batak Toba saja, sedangkan perancangan ini membahas makanan khas setiap Sub Suku Batak, seperti Batak Toba, Batak Simalungun, Batak Karo Batak Pakpak dan Batak Mandailing.

Wujud dari perancangan ini adalah buku secara fisik. Peneliti memilih buku dalam bentuk fisik karena peneliti menilai bahwa buku dalam bentuk fisik cukup efektif untuk pembaca menerima informasi secara utuh tanpa gangguan. Namun untuk mempercepat penyebaran buku ini, peneliti memproduksi buku ini dalam bentuk Buku Elektronik dengan demikian buku ini dapat tersebar dan dapat dinikmati oleh masyarakat Indonesia.

METODE PERANCANGAN

Dalam Penulisan ini metode yang digunakan adalah kualitatif. Metode kualitatif bersifat deskriptif dan biasanya menggunakan analisis dengan pendekatan induktif (Sugiarto, 2015). Penelitian menggunakan metode kualitatif karena data yang didapat berbentuk deskriptif dimana data yang didapat tidak bisa diukur secara numerik.

Data yang didapat berupa deskriptif yang menjelaskan tentang resep, penjelasan rempah dan sejarah. Selain data yang berupa deskriptif, data yang didapat juga berupa data visual berupa foto makanan dan foto rempah.

Dalam pengumpulan data peneliti menggunakan metode wawancara dimana data yang didapat berupa penjelasan dari narasumber. Sedangkan untuk data yang berupa foto peneliti menggunakan metode observasi. Karena peneliti memfoto hasil karya masakan dari narasumber.

Instrumen pengumpulan data menggunakan alat rekam, social media dan catatan. Lalu dalam pengumpulan data observasi menggunakan instrumen alat foto (kamera). Dalam pengumpulan data studi literature menggunakan instrumen catatan dan alat tulis.

Dalam menganalisis data peneliti menggunakan metode 5W+1H. metode ini dapat membantu peneliti untuk mendapatkan data yang detail.

a. Analisis Data

- 1) What (apa)
Apa saja penyebab masyarakat Indonesia tidak mengenali masakan Khas suku batak
- 2) Where (dimana)
Dimana informasi tentang Masakan khas Batak didapatkan?
- 3) When (kapan)
Kapan informasi didapatkan?
- 4) Who (siapa)
Siapa target *audience* dari buku ini?
- 5) Why (mengapa)
Mengapa masyarakat perlu mengenali dan teredukasi tentang masakan batak?
- 6) How (bagaimana)
Bagaimana solusi supaya masyarakat tertarik Untuk mengenali masakan batak?

b. Konsep Perancangan

Data dianalisis untuk merumuskan konsep desain buku yang akan dirancang. Berdasarkan langkah-langkah sebagai berikut:

- 1) Sasaran Perancangan
Sasaran perancangan berarti target dari perancangan buku ini.
- 2) Isi dan Tema
Isi dan tema berisikan pembahasan konten dari buku ini. Untuk menjadi buku yang informatif dan menarik perlu adanya tema yang jelas dan isi konten yang memberikan informasi dengan detail
- 3) Gaya Visual
gaya visual membahas tentang layouting dari perancangan ini dan fotografi dari perancangan

ini

4) Teknik Visual

Teknik visual menjelaskan teknik layouting yang digunakan dalam perancangan ini.

5) Tipografi

Tipografi menjelaskan tentang penggunaan font dalam perancangan ini

6) Fotografi

menjelaskan teknik Fotografi yang digunakan dalam perancangan ini.

7) Warna

Warna membahas tentang penggunaan warna yang sesuai dengan tema dalam perancangan ini

8) Konsep Media

Konsep media membahas tentang media yang digunakan dalam perancangan ini.

c. Visualisasi Desain

Tahap selanjutnya dilakukan pengembangan berupa: 1) (*Thumbnail*); 2) *comprehensive Lay Out*; 3) *Final*.

d. Validasi Desain

Tahapan ini dilakukan dengan meminta masukan saran oleh ahli materi atau ahli media yang disampaikan melalui instrument validasi.

e. Final Media

Proses perbaikan produk yang telah dibuat secara digital, jika terdapat kekurangan atau kelemahan didalamnya.

KERANGKA TEORITIK

a. Buku *Food Photography*

Buku menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Balai Pustaka adalah lembar kertas yang berjilid, berisi tulisan atau kosong. Sedangkan menurut Oxford Dictionary, buku merupakan hasil penulisan yang ditulis dengan halaman-halaman yang dijilid dari satu lembar kertas kelembar kertas yang lainnya atau karya untuk penebitan. Buku dapat dibilang berhasil jika membuat pembaca tertarik untuk membaca buku yang diterbitkan dalam memahami isi bukunya. Selain itu untuk mendukung berhasilnya sebuah buku perlu desain buku yang mewakili tentang isi dan tujuan dari buku tersebut. Dalam perkembangannya keberadaan buku bukan hanya menyediakan informasi dalam bentuk tulisan namun juga dalam bentuk foto. Buku yang berisikan foto-foto kompilasi kebanyakn adalah buku yang bertemakan makanan. Buku yang demikian menggunakan teknik *food photography* dalam

penyajian foto. *Food Photography* merupakan fotografi *still-life* yang digunakan untuk membuat foto makanan (*food*) menjadi lebih hidup. Jenis fotografi tersebut merupakan spesialisasi dari fotografi komersial, dimana objeknya merupakan produk yang digunakan untuk periklanan, majalah, kemasan, menu, atau buku masak.

Fotografer *food* profesional merupakan usaha kolaboratif, biasanya melibatkan direktur seniman, fotografer, perias makanan, perias properti, dan asisten-asisten yang terlibat dalam bidang mereka (Ekawati2016:01)

Dengan penjelasan teori diatas dapat diartikan bahwa buku *Food Photography* adalah buku yang berisi foto-foto makanan yang menarik dan indah ditambah dengan penjelasan yang informatif dan jelas.

b. Layout

Dasar dan Penerapannya yang ditulis oleh Surianto Rustan, S.Sn (2009) *Layout* merupakan sebagai tata letak elemen-elemen desain terhadap suatu bidang dalam media tertentu untuk mendukung konsep atau pesan yang dibawanya. Kemudian dalam *layout* terdapat beberapa prinsip-prinsip yang dapat dianalogikan sebagai suatu formula untuk membuat suatu *layout* yang baik.

Layout memiliki *grid system* jenis-jenis *grid system* pada *layout* ialah *base line grid*, *coloum grid*, *modular grid*, *manuscript*, *pixel grid*, *hierarchical grid*. *Grid system* adalah penggunaan kerangka kerja dua dimensi untuk menyelaraskan dan meletakkan elemen-elemen desain (Riqi Mulyawan, <https://bit.ly/31hiQbL>).

c. Tipografi

Tipografi mempunyai banyak pengertian, yang terdiri dari penataan didalam halaman, atau setiap barang cetak. Lebih detailnya hanya meliputi pemilihan, penataan, pengaturan baris-baris susunan huruf, tidak termasuk ilustrasi dan unsur lain bukan huruf pada halaman cetak (Sudiana, 2001:2).

Tipografi merupakan seni yang menggunakan teknik dalam memilih huruf dan menata huruf untuk mengisi ruang yang tersedia untuk menciptakan suatu kesan tersendiri, membuat nyaman untuk dibaca. Dapat dikenal sebagai seni jenis huruf, yang menggunakan pengaturan huruf sebagai elemen utama Dalam seni tipografi, pengertian huruf sebagai simbol suara dapat diabaikan.

d. Warna

Warna termasuk salah satu unsur keindahan dalam seni dan desain selain unsur-unsur visual yang lain (Prawira, 1989: 4). Lebih lanjut, (Sanyoto 2005: 9) mendefinisikan warna secara fisik dan psikologis. Warna secara fisik adalah sifat cahaya yang dipancarkan, sedangkan secara psikologis sebagai bagian dari pengalaman indera penglihatan. Maka dari itu warna merupakan cahaya yang dipantulkan dari suatu objek yang ditangkap oleh indera penglihatan sehingga mampu menimbulkan persepsi manusia terhadap kepekaan penglihatan dan perasaan dari pantulan cahaya yang diterima.

e. Masakan Khas Suku Batak

Di setiap suku memiliki keunikan masakan tersendiri seperti di Suku Jawa yang memiliki masakan khasnya yaitu lontong balap, gudeg, rujak cingur dan masih banyak lagi. Sama halnya dengan Suku Batak yang memiliki makanan khasnya seperti saksang, naniura, hinasumba, dan masih banyak lagi. Suku Batak adalah suku asli Nusantara yang kebanyakan bertempat tinggal di Sumatra Utara. Batak itu sendiri memiliki sub sukunya diantaranya adalah Batak Simalungun, Batak toba, Batak Karo, Batak Pakpak dan Batak Mandailing. Dari masing-masing sub Suku Batak memiliki makanan khasnya sendiri.

Masakan Suku Batak sering menggunakan bumbu uniknya yaitu andaliman yang memiliki karakteristik rasa yang meledak dilidah sebagai rempah utamanya, maka dari itu andaliman memiliki julukan sebagai merica Batak. Mayoritas Suku Batak kebanyakan menganut agama non-muslim, maka dari itu kebanyakan masakan khas Batak tidak halal karena berbahan dasar daging babi, darah seperti darah ayam atau darah babi dan bahan-bahan yang tidak biasa karena merupakan tradisinya, contoh masakannya seperti saksang menggunakan daging babi, darah babi dan hinasumba yang menggunakan darah ayam dan ayam kampung. Kebanyakan masakan khas Suku Batak tidak halal, ada juga masakan yang halal seperti arsik, naniura, pelleng dan masih banyak lagi.

Masakan khas Suku Batak juga ada yang memiliki filosofi seperti masakan khas dari Batak Simalungun yaitu dayok nabinatur, dayok nabinatur memiliki arti yaitu dayok yang berarti ayam, nabinatur yang berarti yang diatur, dayok nabinatur yang berarti ayam yang diatur penyajiannya. Makna

dari dayak nabinatur adalah baik dalam hidup, teratur tidak menyimpang dalam kehidupan. Dalam penyajian dayak nabinatur diupayakan tidak menghilangkan bagian tubuh yang layak untuk dimakan karena akan menjadi sarana penyampaian pesan luhur secara simbolik. Bahan baku dalam pembuatan dayak nabinatur harus menggunakan ayam jantan karena diyakini sebagai simbol, kekuatan, semangat, dan pantang menyerah.

Tempat kuliner masakan khas Batak terdapat di kota-kota dikawasan tanah Karo yaitu kota Kabanjaje dan beras tagi. Kemudian di Danau Toba banyak menghidakan masakan berbahan dasarnya ikan seperti naniura yang merupakan unggulan disana sehingga dijuluki sebagai *sasimi* khas Batak karena tidak melewati proses masak melainkan menggunakan bumbu khusus. Selain di Sumatra Utara, makanan khas Batak dapat ditemukan rumah makan khas Batak di kota-kota besar seperti di Jakarta, Bekasi, dan Surabaya karena penyebaran orang Batak yang merantau ke seluruh Indonesia.

Masakan khas Batak memiliki kesamaan dengan masakan khas Filipina yaitu dinuguan, memasak menggunakan daging babi bersama dengan darahnya. Sering berjalannya waktu mayoritas Indonesia banyak yang memeluk agama Islam, maka dari itu budaya yang tidak halal seperti mengkonsumsi daging babi, darah, dan bahan-bahan yang tidak biasa dapat lenyap dan hanya bertahan di beberapa daerah non-Muslim seperti di Tanah Batak.

Semenjak banyaknya Nusantara yang masuk agama Islam, maka budaya yang tidak halal, yang memasak menggunakan daging babi, darah dan bahan-bahan yang tidak biasa akan lenyap dan hanya bertahan di wilayah budaya non-Muslim seperti di Tanah Batak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Identifikasi Data

Dalam proses perolehan data menghasilkan beberapa data yang akan diidentifikasi. Berdasarkan wawancara bersama dengan beberapa tokoh adat ditemukan 20-30 masakan khas suku Batak keseluruhan, 9 rempah-rempah khas Batak yang sering dipakai, serta informasi terkait sub Suku Batak. Dari informasi tersebut penulis mereduksi beberapa data untuk disesuaikan dengan target audiens yang ada yaitu umur 15-35 tahun (remaja dan dewasa muda). Rentan usia tersebut sangat

senang menikmati *food photography* yang *eye catching*, pembahasan informasi yang jelas, singkat, dan anti mainstream. Sehingga dari total 30 masakan khas Suku Batak, peneliti memilih 15 masakan dengan pembagian 1 sub suku 3 masakan. Pemilihan tersebut berdasarkan keberagaman makanan yang asin, manis, ekstrem, bahan baku yang mengidentifikasikan daerah. Selain itu ada 9 rempah yang akan dibahas dan dijelaskan kegunaan dan khasiatnya. Batak Toba; Arsik, Saksang dan Naniura. Batak Simalungun; Dayok Nabinatur, Hinasumba, Nitak. Batak Karo Trites, Cimpa dan Cincang Umbut. Batak Pakpak; Pelleng, Ginaro Pote dan Nditak Kupulen. Batak Mandailing; Rondang Bolot, Gule Asam Padeh dan Gule Bulung Gadung. Selain masakan, ditemukan rempah-rempah khas dalam masakan khas Batak yaitu, andaliman, asam cikala, rimbang, kincung, daun bangun-bangun, sikkam, bawang batak, jeruk jungga dan asam gelugur.

b. Analisis Data

Analisis data yang dilakukan oleh peneliti menggunakan metode 5W+1H menghasilkan data sebagai berikut :

1) *What* (apa)

Hal yang menjadi Penyebab masyarakat Indonesia tidak mengenali masakan khas Suku Batak adalah karena masakan khas suku batak kurang populer, cenderung ekstrim dan kurangnya promosi tentang masakan khas suku batak.

2) *Where* (dimana)

Pengumpulan data dilakukan di kota Surabaya dan kota Medan melalui Telepon.

3) *When* (kapan)

Pengumpulan data dilakukan pada bulan Maret tanggal 25 hingga bulan April tanggal 10

4) *Who* (siapa)

Audience dari buku ini adalah masyarakat Indonesia dengan rentang usia 15-35 tahun.

5) *Why* (mengapa)

Alasan mengapa Masakan khas batak perlu dilestarikan adalah Karena Masakan khas suku batak adalah salah satu warisan budaya yang perlu dijaga dan dilestarikan

6) *How* (bagaimana)

Untuk memperkenalkan masakan Suku Batak penulis menggunakan media buku untuk menyampaikan informasi dalam buku tersebut akan ada penjelasan tentang Suku Batak, 9

rempah-rempah khas Suku Batak dan 15 makanan khas Suku Batak untuk menambah daya tarik penulis menggunakan *layout* jenis *Picture Window Layout* dan teknik *food photography*.

Dari hasil analisis data yang dilakukan oleh peneliti dapat disimpulkan bahwa peneliti akan membuat sebuah karya yang mendeskripsikan tentang masakan khas batak, mulai dari 9 rempah khas batak, 15 masakan dari keseluruhan suku batak dan karya itu akan menggunakan media Buku fisik

c. Konsep Perancangan Karya

Konsep perancangan ini berfokus kepada audiens yaitu masyarakat Indonesia secara keseluruhan terutama kepada pengenalan masyarakat Indonesia tentang masakan Batak melalui buku *food photography*. Masyarakat akan tertarik membaca saat sebuah buku berisi foto-foto makanan khas Suku Batak. Dengan kata lain perancangan buku ini mengutamakan fotografi. Foto-foto yang disajikan akan disajikan dengan baik dengan tujuan membuat makanan kelihatan lezat. Dengan demikian hal tersebut akan membuat pembaca tertarik untuk mengenali masakan khas Suku Batak.

Dalam buku ini penulis akan menampilkan foto rempah-rempah, masakan khas setiap sub suku Batak dan motif-motif yang bernuansa Batak. Sehingga pembaca dapat menikmati nuansa Batak yang disajikan bersama dengan pengenalan akan rempah dan masakan khas Suku Batak.

Buku ini dimulai dari cover yang menampilkan nuansa Batak melalui motif Gorga Batak. Lalu 9 foto rempah-rempah khas suku Batak dan dalam penjabaran tiap-tiap rempah akan dicantumkan khasiat dan manfaatnya. Lalu penjelasan tiap sub-suku mulai dari sejarah dan wilayah tinggal. Tiap sub-suku Batak menampilkan 3 makanan lengkap dengan sejarah makanan, resep, tips dan foto makanan. Secara keseluruhan terdapat 15 makanan dalam buku ini.

1) Sasaran Perancangan

Perancangan buku *food photography* ini digunakan sebagai media yang memperkenalkan makanan Suku Batak. Sasaran dari perancangan ini adalah masyarakat Indonesia dengan rentang usia 15-35 tahun atau remaja hingga dewasa muda.

2) Isi dan Tema

3) Isi dan tema dari perancangan ini adalah membahas tentang rempah-rempah khas Batak, resep dan cara memasak makanan khas dari masing-masing sub Suku Batak, dan Sejarah Suku Batak.

4) Gaya Visual

5) Buku visual ini menggunakan teknik *layouting Picture Window Layout* karena tampilan gambar yang besar menjadi ciri utama tata letak ini, dan diikuti dengan *headline*, keterangan gambar hanya memiliki porsi yang kecil. Buku visual ini menggunakan warna merah untuk cover dan isi dikombinasikan dengan warna putih. Warna merah menunjukkan kesan kuat, tangguh seperti sifat Suku Batak. Secara psikologis warna merah sangat *eyecatching* sehingga buku ini tampak menonjol. Sedangkan warna putih sebagai kombinasi sebagai penetral warna merah dan supaya lebih bervariasi

6) Teknik Visualisasi

Dalam perancangan buku *food photography* masakan khas Suku Batak teknik yang digunakan dalam merancang adalah teknik *Picture Window Layout*, *layout* menggunakan laptop dan software Adobe Illustrator CC 2017.

Untuk *food photography* menggunakan camera mirrorless Canon M100, dan cahaya menggunakan sinar matahari.

7) Tipografi

Jenis huruf yang digunakan pada buku ilustrasi ini adalah huruf sans serif. Untuk judul menggunakan *awakenning personal use*. Karena mempunyai karakteristik yang tebal dan memiliki kesan kokoh. Sesuai dengan ciri khas orang Batak.

AWAKENNING PERSONAL USE
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

Sedangkan untuk bagian penjelasan foto, resep dan lain lain menggunakan font *roboto*. Karena terlihat sederhana tetapi jelas tidak terlalu banyak lekuk dan goresan.

Roboto
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Yang terakhir untuk penulisan kata “resep” menggunakan jenis huruf script yaitu font “barbershop in Thailand”. Karena bentuknya

banyak lekukan dan terlihat artistik sehingga memberi kesan tidak monoton.



8) Fotografi

Teknik fotografi yang dipakai adalah teknik *food Photography*, dimana makanan menjadi objek utama. Fotografi yang dihasilkan harus menarik dari segi engle dan pencahayaan.

- 9) Warna dominan dari buku ini adalah warna merah dikombinasikan dengan warna putih. Sehingga memiliki kesan minimalis. Secara filosofi suku batak menyukai warna merah karna memberi simbol berani dan pantang menyerah.

10) Konsep Media

Media yang digunakan dalam perancangan ini adalah buku fisik. Penulis memilih untuk menggunakan buku fisik dan tidak menggunakan buku elektronik karena menurut penulis saat orang memakai buku elektronik gangguan yang dihadapi banyak, seperti munculnya pemberitahuan media sosial dan lain sebagainya. Oleh sebab itu penulis menggunakan buku fisik yang bisa dipegang oleh tangan. Selain itu penulis mengurangi terjadinya plagiasi foto dengan buku fisik, dimana orang akan kesusahan dalam melakukan tindakan plagiasi.

Buku ini memiliki penjelasan sebagai berikut :

Jumlah halaman : 64 halaman
Gramatur Isi buku : 400 gram
Finishing :jilid hard cover dengan laminasi doff

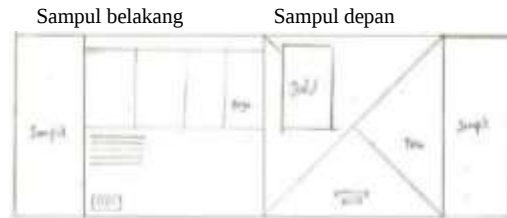
Buku ini menggunakan ukuran 20 cm x 20 cm. Dengan ukuran tersebut pembaca dapat nyaman untuk membaca karena ukurannya yang pas ditangan.



Gambar 1. Ukuran Buku Masakan Tanah Batak
(Sumber: koleksi pribadi)

d. Visualisasi Desain

1) Desain Sampul Depan dan Sampul Belakang



Gambar 2. Thumbnail sampul depan dan Belakang
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 3. *Rough Layout* Sampul Depan dan Belakang
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 4. Final Sampul Buku
(Sumber: koleksi pribadi)

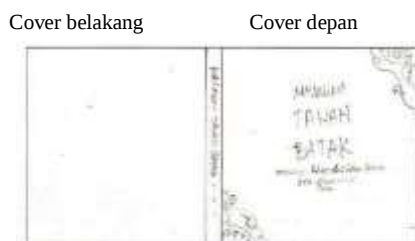
Isi *layout* pada sampul depan adalah masakan dari Batak Toba yaitu Naniura dengan judul buku “Masakan Tanah Batak” ditambah dengan sentuhan pola Gorga Batak dibagian kanan atas. Dengan menampilkan masakan di bagian depan sampul membuat pembaca akan tertarik dengan bukunya. Cover belakang berisikan teks penjelasan buku dan gambar Gorga Batak sebagai estetis dengan background berwarna merah.

2) Desain Cover Depan dan Belakang

Cover belakang Cover depan



Gambar 5. Thumbnail Cover Depan dan Belakang (Sumber: koleksi pribadi)



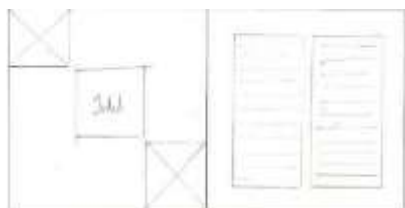
Gambar 6. *Rough Layout* Cover Depan dan Belakang
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 7. Final Cover depan dan belakang
(Sumber: koleksi pribadi)

Layout cover depan hanya berisikan judul dari buku yaitu “Masakan Tanah Batak”. Untuk *layout cover* tidak menggunakan banyak ornamenagar buku terlihat elegan dan minimalis, dan sedikit sentuhan pola Gorga Batak. Untuk *layout cover* belakang hanya blok warna merah. Memilih warna merah karena sesuai dengan sifat orang Batak yang berani dan pantang menyerah.

3) Batak



Gambar 8. *Thumbnail Layout* Batak
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 9. *Rough Layout* Batak
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 10. Final Batak
(Sumber: koleksi pribadi)

Di halaman ini berisikan Sub judul yaitu “Batak” dengan motif *outline* Gorga Batak yang menambah ciri khas dari Batak itu sendiri dan di dalam halaman ini memberikan informasi tentang sejarah Batak. Untuk visual dihalaman kiri diisi dengan judul dihalaman selanjutnya penjelasan tentang Suku Batak.

4) Halaman Rempah-Rempah



Gambar 11. *Thumbnail Rempah-Rempah*
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 12. *Rough Layout Rempah-Rempah*
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 13. Final Rempah-Rempah
(Sumber: koleksi pribadi)

Halaman ini berisikan sub judul yaitu “rempah-rempah” di halaman sebelah kirinya, kemudian dalam *layout* sub judul ini memperlihatkan foto dari rempah-

rempah. Halaman kiri terdapat judul dan penjelasan tentang rempah-rempah dan 4 foto rempah-rempah yaitu andaliman, rimbang, kincung, dan jeruk jungga. Di bagian kanan terdapat 1 foto rempah yaitu asam cikala. Didalam bab ini mencantumkan banyak foto rempah-rempah sebagai penanda bahwa di halaman ini merupakan bab dari rempah-rempah.

5) Chapter Sub-Suku Batak



Gambar 14. Thumbnail *Layout Chapter Sub-Suku Batak*
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 15. *Rough Layout Chapter Sub-Suku Batak*
(Sumber: koleksi pribadi)



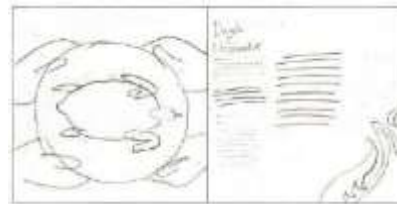
Gambar 16. *Final Chapter Sub-Suku Batak*
(Sumber: koleksi pribadi)

Di halaman ini merupakan judul dari masing-masing sub-Suku Batak yang dimana layout dari setiap chapter berisikan foto makanan, judul, dan keterangan yang menjelaskan tentang masing-masing sub-Suku Batak. Dengan blok warna merah dan pola Gorga Batak menambah kesan minimalis dan berani.

6) Makanan



Gambar 17. Thumbnail Makanan
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 18. *Rough Layout Makanan*
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 19. *Final Chapter Sub-Suku Batak*
(Sumber: koleksi pribadi)

Halaman ini menjelaskan tentang makanan dari masing-masing sub-Suku Batak, dengan menggunakan jenis *layout* “*picturewindow layout*” yang memiliki ciri gambar yang besar dan, diikuti *headline* dan keterangan dengan ukuran porsi kecil. Penulis memilih layout tersebut karena memperlihatkan bentuk visual masakan.

e. Hasil Cetak



Gambar 20. Buku Masakan Tanah Batak
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 21. Sampul
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 22. Cover
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 23. Isi Buku
(Sumber: koleksi pribadi)

f. Validasi

Sebelum melakukan penilaian penulis memvalidasi hasil perancangan ke validator dengan meminta pendapat dari para ahli. Penulis meminta pendapat dari Ian Susanto merupakan seorang penulis buku “Food Patrol Surabaya” dan Sylvia Claudia merupakan seorang *food blogger* di Surabaya.

Menurut Saudara Ian Susanto seorang penulis makanan “Food Patrol Surabaya”, buku “Makanan Khas Suku Batak” memiliki peran yang sangat besar untuk menjelaskan dan memperkenalkan masakan batak kepada masyarakat Indonesia karena memiliki fotografi yang bagus, sangat menarik dan informatif.

Namun satu hal yang menjadi kendala adalah saat orang mulai tertarik dan ingin mencoba, orang susah untuk mencari “lapo” yang menjual masakan khas batak.

Kemudian menurut Saudari Sylvia Claudia seorang *food blogger* peran buku “Masakan Khas Suku Batak” cukup besar, buku ini memperkenalkan masakan Batak mulai dari rempah-rempah yang digunakan, bahkan sejarah dari makanan Batak dari masing-masing daerah. Untuk detail dari buku “Masakan Khas Suku Batak” ini sangat dipikirkan mulai dari pemilihan ornamen-ornamen dan warna yang mempresentasikan budaya Suku Batak, dan validator memberikan saran untuk selanjutnya menambahkan resep masakan.

f. Media Pendukung



Gambar 24. Tote Bag
(Sumber: koleksi pribadi)

Penulis menggunakan *tote bag* sebagai media pendukung untuk mengurangi penggunaan plastik. Setiap pembelian satu buku akan mendapatkan satu *tote bag*.



Gambar 25. Xbanner
(Sumber: koleksi pribadi)



Gambar 26. Xbanner di Toko Buku
(Sumber: koleksi pribadi)

Penulis menggunakan *x banner* sebagai media pendukung untuk mempromosikan buku seperti di toko buku, pameran dan lain-lain.



Gambar 27. Mug
(Sumber: koleksi pribadi)

Mug sebagai salah satu bentuk media penukung sebagai bonus untuk pembelian buku Masakan Tanak Batak.



Gambar 28. *Note Book*
(Sumber: koleksi pribadi)

Penulis memilih note book sebagai media pendukung karena dapat berfungsi untuk mencatat informasi-informasi dalam buku.

SIMPULAN DAN SARAN

Dalam perancangan ini penulis belajar banyak hal yang menjadi bahan evaluasi bagi penulis, dimana banyak tantangan dan kendala ditambah lagi dengan adanya pandemi semakin susah mendapatkan informasi yang lengkap sebab wawancara dilakukan secara online tidak bertatap muka. Tantangan lain yang dihadapi penulis adalah proses foto makanan, dimana ada beberapa bahan makanan yang susah dicari di Surabaya seperti bawang batak, asam gelugur dan masih banyak lagi. Sehingga penulis harus membeli diluar kota dan dikirim dan ditemukan telah layu. Namun lebih dari pada itu semua, adalah hal yang sangat membanggakan saat penulis membuat buku yang berisi kekayaan budaya Indonesia terutama budaya daerah asal orang tua penulis.

Hasil perancangan ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi peneliti dalam objek yang sejenis, dan bagi disiplin ilmu desain untuk dapat dikembangkan lagi menjadi perancangan buku yang lebih bervariasi.

REFERENSI

- M. Iqbal Hasan, 2002. *Pokok-Pokok Materi Metodologi penulisan dan Aplikasinya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Darmaprawira, Sulasmi. 1989. *Warna Sebagai Salah Satu Unsur Seni dan Desain*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek

- Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan.
- Subagyo, P. Joko. (2011). *Metode Pebelitian Dalam Teori dan Praktek*. Semarang: Jakarta Rineka Cipta.
- Sudiana, Dendi. (2001). *Pengantar Tipografi*. Bandung : Rumah Produksi Dendi Sudiana.
- Sugianto, Eko. (2015). *Menyusun Proposal Penulisan Kualitatif Skripsi dan Tesis*. Yogyakarta: Suaka Media.
- Sugiyono. (2011). *MetodePenulisan Kuantitatif Kualitatif DAN R&D* (cetakan ke- 14). Bandung: Alfabeta.
- Supriyati. (2011). *Metodologi Penulisan*. Bandung: Labkat press.
- , *Ensiklopedi Nasional Indonesia*, Jilid 7, Jakarta: PT. Cipta Adi Pustaka, Cet. 1, 1990
- Ekawati, Rika. (2016). *Geonusantra Journal of TutorialFoodPhotography*, GEO10160196. Diunduh pada taggal 20 April 2020, dari <https://tirto.id/kisah-di-balik-cantiknya-foto-foto-makanan-cFxd>
- Rustan, Surianto. (2009). *Layout Dasar & Penerapannya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Diunduh pada tanggal 20 April dari <https://www.dumetschool.com/blog/Prinsip-Dasar-Layout>
- Sanyoto, Sadjiman Ebdi (2005). *Dasar-dasar tata rupa & desain (Nirmana)*. Yogyakarta: Arti Bumi Intaran. Diunduh tanggal 21 April 2020, dari <https://serupa.id/teori-warna/>
- <https://rifqimulyawan.com/blog/pengertian-grid-system/> diunduh pada tanggal 3 Agustus 2020
- <https://www.kaskus.co.id/thread/5b395438a2c06ed6268b4567/sejarah-masakan-dan-makanan-indonesia> diunduh pada tanggal 3 Juni 2020
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/buku> diunduh pada tanggal 3 Juni 2020
- https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/book_1?q=book diunduh pada 3 Juni 2020