

BAB IV

ANALISIS, KONSEP & HASIL PERANCANGAN

4.1 Analisis Permasalahan

Masalah yang telah dianalisis oleh penulis, yaitu terdapat dampak modernisasi akan kuliner tradisional yang eksistensinya mulai tersaingi dengan kuliner modern yang membuat generasi muda sekarang kurang mengetahui keberadaan kuliner tradisional, khususnya kuliner tradisional khas Kota Tangerang dan kurangnya dokumentasi terhadap kuliner tradisional sebagai warisan budaya, padahal dokumentasi kuliner tradisional sangat penting di tengah masa modernisasi agar dapat terus dilestarikan dan semakin eksis di zaman yang semakin berkembang hingga saat ini. Selain itu, dari data observasi yang telah dilakukan oleh penulis, belum adanya media dokumentasi secara khusus untuk memperkenalkan kuliner khas Kota Tangerang. Hasil dari beberapa data studi literatur dan observasi tersebut mengarahkan penulis ke pemilihan media dokumentasi. Media dokumentasi yang dipilih adalah buku *food photography*.

4.2 Konsep Komunikasi

4.2.1 Strategi Pesan

Pada perancangan buku ini menggunakan pendekatan dengan *food photography* sebagai objek utamanya agar target audiens dapat mengenalinya secara visual serta penyampaian pesan secara informatif dengan menggunakan bahasa sehari-hari yang terkesan ringan dan mudah dipahami audiens.

4.2.2 Strategi Segmentasi

1. Geografis

Masyarakat yang bertempat tinggal di Kota Tangerang

2. Demografis

Jenis Kelamin: Laki-laki dan Perempuan

Usia: 18 – 25 tahun

3. Psikografis

Masyarakat yang berusia 18 – 25 tahun yang senang mencoba hal baru, memiliki ketertarikan akan budaya lokal, dan senang dengan wisata kuliner.

4. *Behavior*

Ditujukan pada masyarakat yang senang meluangkan waktunya untuk dapat berwisata kuliner, serta masyarakat yang suka mengonsumsi dan mengamati kuliner.

4.2.3 Strategi Media

Media yang digunakan dalam perancangan ini yaitu media utama dan media pendukung. Media utama adalah buku *food photography* dalam perancangan ini dan terdapat *e-book* serta *merchandise* sebagai media pendukung.

a. Media Utama

Media utama yang digunakan pada perancangan ini ialah buku *food photography* kuliner khas Kota Tangerang. Buku dipilih karena merupakan bentuk dokumentasi yang bertahan lama hingga kini. Buku ini membahas tentang kuliner tradisional khas Tangerang dengan *food photography* sebagai konten utamanya serta dilengkapi dengan informasi seperti sejarah, fakta aktual, ataupun penjelasan mengenai kuliner yang dibahas. Selain itu, di dalam buku ini memberikan rekomendasi tempat jika pembaca ingin mengunjungi dan mencoba kuliner tersebut.

b. Media Pendukung

1) *E-book*

Media ini mampu membantu menjangkau luas target para pembaca yang penulis inginkan dengan menggunakan perantara internet, yang mana para target audiens yang tidak dapat mengakses fisik dari buku cetak juga dapat membacanya.

2) Merchandise

Pembatas buku dan gantungan kunci dibuat sebagai merchandise agar dapat menarik perhatian bagi target audiens akan kehadiran buku *food photography* ini, selain itu gantungan kunci yang diberikan juga bermanfaat sebagai media mengenalkan visual kuliner khas Kota Tangerang itu sendiri.

4.3 Konsep Visual

4.3.1 Ukuran dan Halaman Buku

Ukuran buku	: 20 cm x 20 cm
Jumlah halaman	: 58 halaman
Gramatur isi buku	: <i>Art Paper</i> 120gsm
Sampul buku	: Jilid <i>Soft Cover</i> + Laminasi <i>Glossy</i>

Dalam perancangan buku *food photography* ini menggunakan ukuran 20 cm x 20 cm dengan posisi lanskap. Untuk porsi dalam buku ini akan lebih banyak dari segi visualnya yaitu *food photography* yang menjadi objek utama.

4.3.2 Isi dan Tema

Isi dari buku perancangan ini membahas tentang kuliner tradisional khas Tangerang, setiap halaman akan berisikan berbagai macam kuliner dengan informasi seperti sejarah, fakta aktual, ataupun penjelasan mengenai kuliner yang dibahas. Selain itu juga dicantumkan nomor telepon, hari dan jam operasional, kisaran harga, fasilitas, serta alamat dan *QR code* untuk mengarahkan ke lokasi untuk menemukan kuliner tersebut.

4.3.3 Struktur buku

1. Sampul depan
2. Halaman hak cipta
3. Kata pengantar
4. Daftar isi
5. Isi buku

Pada bagian isi buku terbagi atas tiga bagian, yaitu:

a. Bagian 1: Makanan Khas Kota Tangerang

Pada bagian 1 akan membahas mengenai makanan khas yaitu, Laksa Tangerang, Garang Asem, Sate Bebek, Sayur Besan, Nasi Sum-sum, Gecom, Nasi Jagal.

b. Bagian 2: Kue Khas Kota Tangerang

Bagian 2 akan membahas mengenai kue khas yaitu, Kue Jojorong, Ketan Bintul, Kue Gipang, Kue Apem, dan Kue Ape.

c. Bagian 3: Oleh-oleh Khas Kota Tangerang

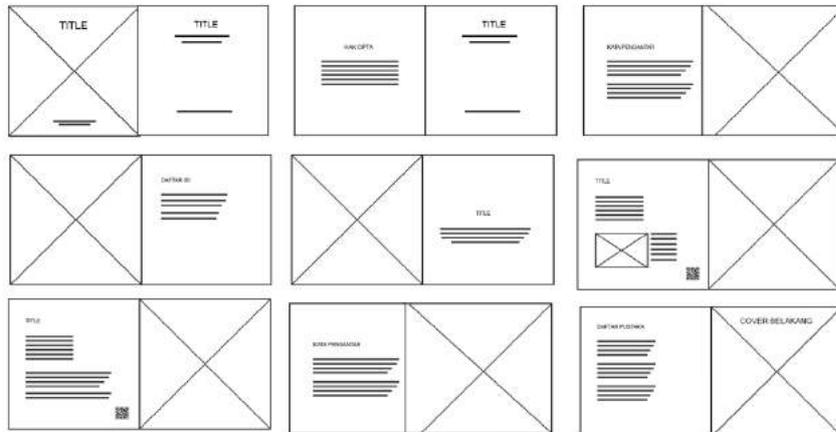
Bagian ini akan berisi mengenai oleh-oleh khas yang ada di Kota Tangerang yaitu, Dodol Ny.Lauw, Ceplis, Bolu Tape Benteng, dan Kecap SH

6. Daftar pustaka

7. Sampul belakang

4.3.4 Jenis Layout

Layout yang akan digunakan dalam perancangan buku ini adalah *Single-column grid*. Pada perancangan ini komposisi penggunaan elemen visual atau gambar memiliki porsi yang lebih dominan dibandingkan dengan teks yang akan disesuaikan agar rapi dan nyaman dilihat, dikarenakan pada buku ini *food photography* merupakan elemen utama untuk dinikmati ataupun menjadi fokus perhatian utama para pembaca.



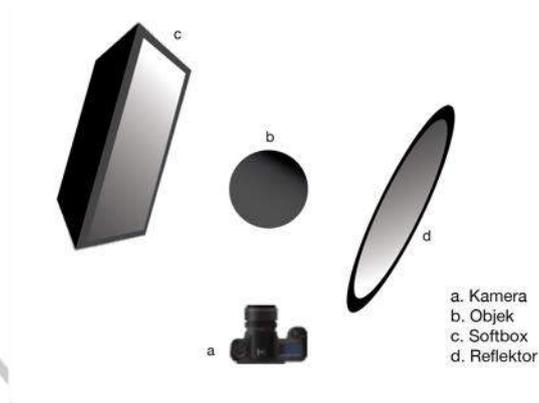
Gambar 4. 1 Sketsa Layout & Grid

4.3.5 Teknik Fotografi

Pada perancangan buku ini, dalam melakukan *food photography* akan menggunakan komposisi sudut pengambilan foto yaitu *60 degree angle*. Sudut pengambilan ini dipilih karena dengan komposisi sudut ini dapat bermain DOF (*Depth of field*) dengan lebih leluasa. Selain itu juga menggunakan sudut pandang *45 degree angle* (0° - 45°). Sudut pengambilan ini merupakan teknik foto yang dapat menggambarkan tinggi rendahnya objek. Penggunaan sudut pengambilan foto pada perancangan ini tidak berpaku pada satu jenis saja, karena nantinya akan disesuaikan dengan komposisi objek yang difoto agar tetap foto dihasilkan dapat menarik.

4.3.6 Pencahayaan

Pencahayaan yang diterapkan pada perancangan ini ialah *studio lighting* dengan menggunakan *softbox* ukuran 60x60 cm untuk menerangi cahaya yang cukup luas pada objek. Diagram *lighting* yang digunakan dalam pemotretan ini yaitu memposisikan *softbox* berada menyamping objek dan juga menggunakan reflektor untuk mengisi cahaya agar bagian depan objek atau makanan yang difoto tidak terlalu gelap.



Gambar 4. 2 Diagram Lighting

4.3.7 Warna

Warna inti yang digunakan dalam perancangan ini adalah menggunakan perpaduan antara warna merah bata, koral, jingga, dan kuning yang dipilih berdasarkan makna fisiologis hubungan antara warna dengan selera serta dari segi budaya yang diperoleh dari studi literatur. Diketahui bahwa suku atau penduduk asli dari Kota Tangerang adalah Suku Sunda Banten maka pada perancangan ini menggunakan warna yang sesuai dengan budaya Sunda sejak lama seperti warna *beureum bata* (merah bata), *koneng sayur* (kuning kunyit), putih serta warna yang sifatnya analog atau nada. Berdasarkan fisiologis hubungan antara warna dengan selera, warna-warna yang dipilih dapat merangsang selera dengan baik dikarenakan dapat merangsang sistem saraf secara otomatis.



Gambar 4. 3 Palette warna

4.3.8 Tipografi

Terdapat 3 *typeface* yang akan digunakan pada perancangan ini, yang pertama adalah *typeface* bernama *Lobster* yang digunakan sebagai judul sampul buku. Pemilihan *typeface* ini didasarkan pada bentuknya yang cukup tebal sebagai pilihan sebuah judul serta sifatnya yang dekoratif. *Typeface* kedua yang akan digunakan yaitu *Helvetica Neue* untuk isi di dalam buku. *Typeface* ini merupakan jenis *sans serif* yang memiliki tingkat keterbacaan tinggi atau mudah dibaca. Untuk Bagian sub judul dalam perancangan buku ini akan menggunakan *Typeface* jenis serif yaitu *Playfar Display*.

Lobster

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Playfair Display

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Helvetica Neue

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Gambar 4. 4 Tipografi

4.4 Penerapan Desain

4.4.1 Ikon

Ikon yang digunakan pada buku ini didesain dengan memilih simbol yang dekat dengan target audiens. Ikon menggambarkan keterangan nomor telepon, hari dan jam operasional, kisaran harga, fasilitas dari kuliner yang dibahas :

1. Ikon Waktu Operasional (hari dan jam)



Gambar 4. 5 Waktu Operasional

2. Ikon Nomor Telepon



Gambar 4. 6 Nomor Telepon

3. Ikon Kisaran Harga



Gambar 4. 7 Kisaran Harga

4. Ikon Fasilitas Pembayaran yang tersedia

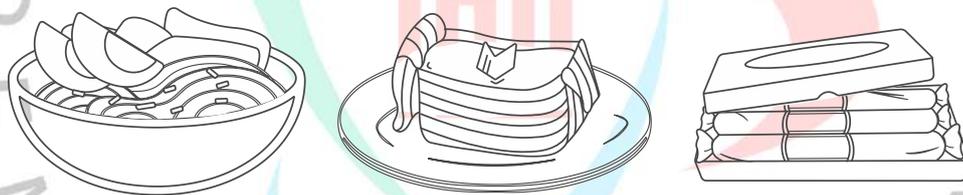


Gambar 4. 8 Fasilitas Pembayaran yang Tersedia

4.4.2 Ilustrasi Klasifikasi Isi Buku

Klasifikasi isi buku dibagi menjadi 3 (tiga) bagian, yaitu Makanan khas Kota Tangerang, Kue khas Kota Tangerang, dan Oleh-oleh khas Kota Tangerang. Masing-masing klasifikasi digambarkan oleh ilustrasi yang menjadi ikon kuliner khas Kota Tangerang. berikut untuk klasifikasi isi buku :

- 1) Makanan Khas Kota Tangerang
Laksa Tangerang, Garang Asem, Sate Bebek, Sayur Besan, Nasi Sum-sum, Gecom, Nasi Jagal.
- 2) Kue Khas Kota Tangerang
Kue Jojorong, Ketan Bintul, Kue Gipang, Kue Apem, Kue Ape
- 3) Oleh-oleh Khas Kota Tangerang.
Dodol Ny. Lauw, Ceplis, Bolu Tape Benteng, Kecao SH.



Gambar 4. 9 Sketsa Ilustrasi Klasifikasi Isi Buku

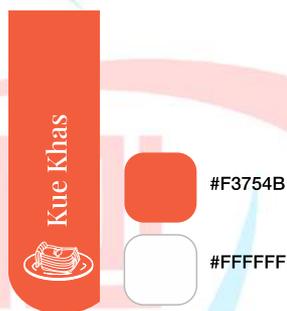
Pada klasifikasi isi buku dipilih 3 ilustrasi kuliner khas sebagai simbol yang mewakili isi bab. Pada bab pertama yaitu makanan khas Kota Tangerang diwakili dengan ilustrasi Laksa Tangerang, selanjutnya dipilih ilustrasi Kue Jojorong untuk mewakili isi bab kue khas Kota Tangerang, dan bab terakhir yaitu oleh-oleh khas Kota Tangerang diwakilkan dengan ilustrasi Dodol Ny.Lauw. Ketiga kuliner khas tersebut dipilih karena merupakan ikon kuliner khas Kota Tangerang yang hanya dapat ditemukan di Kota Tangerang.

1. Klasifikasi Makanan Khas



Gambar 4. 10 Klasifikasi Makanan Khas

2. Klasifikasi Kue Khas



Gambar 4. 11 Klasifikasi Kue Khas

3. Klasifikasi Oleh-oleh Khas



Gambar 4. 12 Klasifikasi Oleh - Oleh Khas

4.5 Hasil Karya

4.5.1 Hasil Akhir *Food photography*

Tabel 4. 1 Hasil Akhir *Food photography*

Hasil Foto	Camera Setting
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/100</i> <i>Aperture : f/4</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 250</i> <i>Speed : 1/100</i> <i>Aperture : f/10</i> <i>Angle : 90 degree angle</i> <i>/Flat lay angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/100</i> <i>Aperture : f/4</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>

	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/60</i> <i>Aperture : f/5</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/80</i> <i>Aperture : f/5</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 250</i> <i>Speed : 1/125</i> <i>Aperture : f/4</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>

	<p><i>Focal length : 35 mm</i></p> <p><i>ISO : 200</i></p> <p><i>Speed : 1/100</i></p> <p><i>Aperture : f/4</i></p> <p><i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i></p> <p><i>ISO : 100</i></p> <p><i>Speed : 1/80</i></p> <p><i>Aperture : f/5</i></p> <p><i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i></p> <p><i>ISO : 200</i></p> <p><i>Speed : 1/70</i></p> <p><i>Aperture : f/4,5</i></p> <p><i>Angle : Eye angle</i></p>

	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/125</i> <i>Aperture : f/3,5</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/80</i> <i>Aperture : f/3,5</i> <i>Angle : Eye angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/80</i> <i>Aperture : f/3,5</i> <i>Angle : Eye angle</i></p>

	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/200</i> <i>Aperture : f/3,5</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 200</i> <i>Speed : 1/100</i> <i>Aperture : f/4</i> <i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i> <i>ISO : 400</i> <i>Speed : 1/60</i> <i>Aperture : f/5</i> <i>Angle : Eye angle</i></p>

	<p><i>Focal length : 35 mm</i></p> <p><i>ISO : 100</i></p> <p><i>Speed : 1/160</i></p> <p><i>Aperture : f/2,8</i></p> <p><i>Angle : Eye angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i></p> <p><i>ISO : 400</i></p> <p><i>Speed : 1/60</i></p> <p><i>Aperture : f/5</i></p> <p><i>Angle : 60 degree angle</i></p>
	<p><i>Focal length : 35 mm</i></p> <p><i>ISO : 200</i></p> <p><i>Speed : 1/125</i></p> <p><i>Aperture : f/3,2</i></p> <p><i>Angle : Eye angle</i></p>

4.5.2 Hasil Akhir Buku *Food photography*

Berikut adalah desain final dari buku *food photography* dengan total 58 halaman yang membahas terkait kuliner khas Kota Tangerang yaitu Makanan khas Kota Tangerang, Kue khas Kota Tangerang, dan Oleh-oleh khas Kota Tangerang. Buku ini menggunakan *food photography* sebagai objek utama dan dengan warna yang telah ditentukan sebelumnya untuk *layout* dan *icon*.



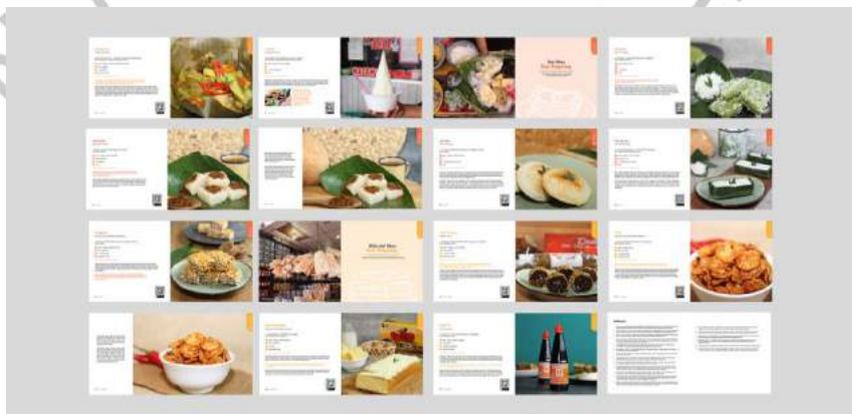
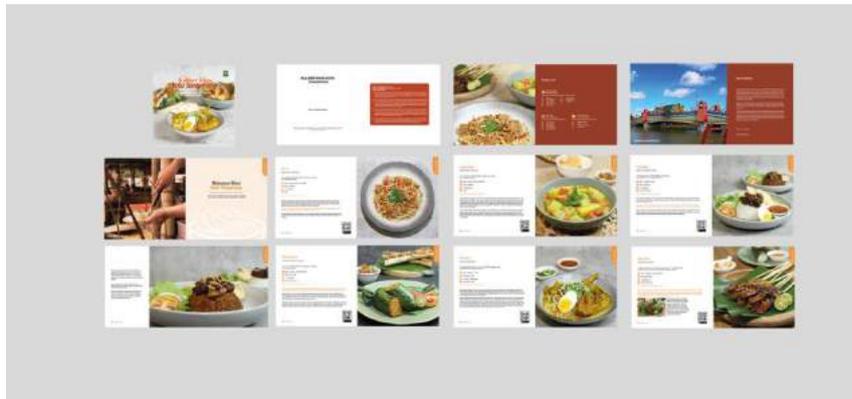
Gambar 4. 13 Sampul Depan dan Belakang



Gambar 4. 14 Sampul Depan & Halaman Isi



Gambar 4. 15 Halaman Isi



Gambar 4. 16 Desain Final Buku Food photography

4.5.3 Hasil Akhir Media Pendukung

1) E-book

Media ini mampu membantu menjangkau luas target para pembaca yang penulis inginkan bila tidak dapat mengakses fisik dari buku cetak. *E-book* dapat diakses dengan *QR code* yang diberikan ataupun dengan membuka webset Issu. Penulis mengupload digital buku pada website Issu agar dapat dijangkau menggunakan internet dan mudah dibaca kapan saja dan dimana saja menggunakan smartphone, tablet, ataupun laptop.



Gambar 4. 17 E-book

2) Merchandise

Pembatas buku dan gantungan kunci dibuat sebagai merchandise agar dapat menarik perhatian target audiens akan kehadiran buku *food photography* ini. Pembatas buku berukuran 15 x 5 cm didesain sesuai dengan buku dan gantungan kunci akrilik didesain dari hasil foto *food photography*. Gantungan kunci ini juga diharapkan dapat bermanfaat sebagai media untuk target audiens mengenal visual dari kuliner khas Kota Tangerang.

- Pembatas Buku



Gambar 4. 18 Desain Pembatas buku

- Gantungan Kunci



Gambar 4. 19 Desain Gantungan Kunci