

BAB III

METODOLOGI DESAIN

3.1 Rancangan Penelitian

Metode yang akan digunakan peneliti dalam menerapkan perancangan ini merupakan metode *Design Thinking*. Menurut (Purnomo, 2013) *Design thinking* adalah sebuah pola pikir yang berasal dari seorang desainer yang memiliki cara pandang yang selalu menitikberatkan pada manusia atau *human oriented* untuk menyelesaikan suatu masalah. *Design thinking* bermanfaat untuk membuat tingkatan sebuah masalah dan penggunaan desain dalam pembuatan keputusan yang lebih jelas. Pendekatan ini melibatkan proses yang terstruktur yang berfokus pada individu sebagai pengguna, sehingga menciptakan perubahan sikap dan kondisi sesuai dengan yang diinginkan (Darmalaksana, 2020).

Metode *design thinking* terdapat 5(lima) tahapan metode yang akan dilakukan. Berikut merupakan 5(lima) tahapan dalam metode *desain thinking*:

- *Emphasize*
Pada tahap ini, peneliti berfokus untuk memahami masalah. Empati dilakukan dengan proses mengamati, keterlibatan melalui percakapan, dan wawancara secara mendalam dengan tujuan memahami masalah dengan seksama.
- *Define*
Pada tahap *define* peneliti menggunakan kekuatan berpikir untuk memahami permasalahan. Setelah permasalahan tersebut dipahami dengan baik, peneliti dapat melangkah ke langkah berikutnya untuk menghasilkan gagasan yang dapat menyelesaikan masalah tersebut untuk membuat perancangan buku yang akan peneliti buat.
- *Ideate*
Pada langkah ini bertujuan untuk mencari dan menemukan solusi untuk permasalahan yang sudah di identifikasikan. Tahap ini melibatkan pembuatan peta konsep, kerangka berpikir, dan prototipe desain. Secara

khusus, prototipe ini dibuat dengan pendekatan inovatif sebagai bagian dari proses ini.

- *Prototype*

Setelah mendapatkan ide, peneliti melakukan perancangan *prototype* untuk membuat dan merancang ide yang telah diusulkan. Tahap ini bertujuan untuk memberi contoh dari gagasan ide yang telah dirancang sebelumnya.

- *Test*

Pada fase ini ditujukan sebagai umpan balik dari prototipe yang telah di desain sebelumnya. Pengujian ini memungkinkan peneliti mengulangi proses empati. Sehingga umpan balik dari fase ini akan membantu dalam proses perancangan yang akan peneliti lakukan.

3.2 Jenis Penelitian

a. Metode Riset

Pada jenis penelitian ini metode riset yang digunakan merupakan kualitatif deskriptif. Metode ini menjelaskan permasalahan dan berfokus pada penelitian yang menghasilkan data deskriptif berupa kata – kata dan gambar dengan pencarian data melalui observasi, wawancara, dan studi literatur.

b. Metode *Desain Thinking*

Metode yang akan peneliti terapkan dalam perancangan ini adalah metode *Design Thinking*. *Design thinking* adalah sebuah pola pikir yang berasal dari seorang desainer yang memiliki cara pandang selalu menitik beratkan pada pendekatan yang berpusat pada manusia atau *human oriented* untuk menyelesaikan masalah. Dalam metode *design thinking* terdapat 5(lima) tahapan metode yang akan dilakukan, yakni *emphatize*, *define*, *ideate*, *prototype* dan *test*.

3.3 Lokasi Penelitian

Pada tahap penelitian diperlukannya data untuk mendukung dan memenuhi perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa*. Data yang peneliti dapatk

an dari hasil observasi, wawancara, dan studi literatur. Berikut lokasi penelitian yang menjadi objek pada penelitian ini:

- Wawancara pada DISPARPORA Kabupaten Serang
Alamat: Jl. Moh. Yusuf Martadilaga No.58, Cipare, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42117
Telepon: (0254) 200010
- Observasi pada Gramedia
Alamat: CBD Emerald, Jalan Boulevard Bintaro Jaya No.02 CE/B, Parigi, Kec. Pd. Aren, Kota Tangerang Selatan, Banten 15227
Telepon: 0851-5724-4757
- Observasi di daerah Serang:
 - a. Sate Bandeng Hj. Maryam
Alamat: Jalan Kaujon Kidul No.63, RT.003/RW.002, Tengah, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42116
 - b. Rabeg Haji Naswi
Alamat: Jalan Mayor Safei No.30, Kotabaru, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42112
 - c. Sate Bebek Umah Kang Firman
Alamat: Jalan KH Abdul Fatah Hasan Cijawa Masjid, RT.01/RW.01, Cipare, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42117
 - d. Pecak Bandeng Ma - Ren Mama Rendi
Alamat: Jalan Kitapa No.53, Kota baru, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42112
 - e. Gerem asem Bebek Mang Dori
Alamat: Kilasah, Kec. Kasemen, Kota Serang, Banten 42191
 - f. RM Taktakan (Sop Ikan)
Alamat: Jalan Moh. Yusuf Martadilaga, Cipare, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42117
 - g. RM Bu Entin
Alamat: Jalan Raya Serang - Pandeglang KM. 5, Karundang, Kec. Cipocok Jaya, Kota Serang, Banten 42126

h. Nasi Sumsum Mang Puri

Alamat: Jalan Kapten Swardo No.15B, Kota baru, Kec. Serang, Kota Serang, Banten 42112

- Studi Literatur:

- a. Buku fotografi karya Erik Prasetya yang berjudul "Eros & Reformasi"(2019).
- b. Buku Kimberly Espinel yang berjudul "Creative Food Photography"(2021)
- c. Buku "Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bali" karya Miftah Sanaji
- d. Buku karya Suriyanto Rustan berjudul "Layout"
- e. *Confrence paper* berjudul "See Photographyas a Visual Art Storing"
- f. Buku karya I Ketut Suwena dengan judul "Pengetahuan Dasar Pariwisata"
- g. Buku karya Bambang Karyadi dengan judul "Fotografi: Belajar Fotografi"

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Pada saat penelitian penting untuk melakukan pengumpulan data yang akurat dan terpercaya untuk hasil yang baik. Hal tersebut perlu dilakukan dengan metode/teknik pengumpulan data sesuai dengan kebutuhan. Berikut metode/teknik pengumpulan yang peneliti terapkan dalam mencari data:

3.4.1 Wawancara

Berdasarkan wawancara dengan Bapak Ma'ruf, Kepala Bidang Pemasaran DISPARPORA Kabupaten Serang, diketahui bahwa pada tahun 2022, Kabupaten Serang ditetapkan sebagai ekonomi kreatif. Bidang Pemasaran Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (BPPE-Kraf) baru mulai menyusun program dan anggaran pemerintah untuk masyarakat pada tahun tersebut. Menurut Pak Ma'ruf, hingga saat ini belum ada acara kuliner tahunan dan buku wisata kuliner di Kabupaten Serang.

Hal ini mengindikasikan belum dilaksanakannya program pemerintah untuk mengembangkan wisata, terutama dalam sektor ekonomi kreatif seperti wisata kuliner.



Gambar III.1 Foto Bersama Bapak Ma'ruf(Kepala DISPARPORA Kab. Serang)

3.4.2 Observasi

Peneliti melakukan observasi yang dilakukan pada tanggal 17 November 2023 dan 28 November 2023 di Serang, Banten. Peneliti mencari data mengenai kuliner yang ada di Kabupaten Serang dengan mengunjungi DISPARPORA Kabupaten Serang. Pada observasi ini peneliti mendapatkan data kunjungan wisata di Kabupaten Serang dan data kunjungan tempat makan di Kabupaten Serang. Pada observasi ini, peneliti melakukan pengamatan dan berinteraksi secara langsung dengan masyarakat sekitar, sehingga peneliti dapat mengambil data dan mencatat informasi yang dibutuhkan demi kepentingan penelitian. Pada observasi langsung kepada masyarakat Serang, peneliti melakukan pertanyaan singkat mengenai pengetahuan seputar kuliner khas Kabupaten Serang. Peneliti melakukan hal ini

kepada masyarakat direntang umur 20 – 50 tahun. 5 dari 15 orang mengetahui kuliner khas Kabupaten Serang.

Observasi yang peneliti lakukan ketika mengunjungi Kabupaten Serang, Peneliti menelusuri mengenai akses infrastruktur dan tempat kuliner yang ada di Kabupaten Serang. Menurut BPS (Badan Pusat Statistik) Kabupaten Serang, luas wilayah dari Kabupaten Serang seluas 1467.35km² yang terdiri dari 29 Kecamatan. Akses di Kabupaten Serang sudah cukup memadai dengan mobil pribadi maupun dengan kendaraan umum, akan tetapi masih banyak tempat kuliner yang sulit diakses karena jalanan desa yang belum dibesarkan. Ada beberapa akses yang tersedia di Kabupaten Serang diantaranya ada angkutan perdesaan, taxi *online*, dan ojek *online* untuk mengunjungi tempat - tempat yang ada di Kabupaten Serang. Peneliti menelusuri beberapa tempat kuliner yang sudah cukup terkenal di Kabupaten Serang, diantaranya ada Sate Bandeng Hj, Maryam, Rabeg H Naswi, dan makanan ringan khas Kabupaten Serang.

3.4.3 Hasil Studi Literatur

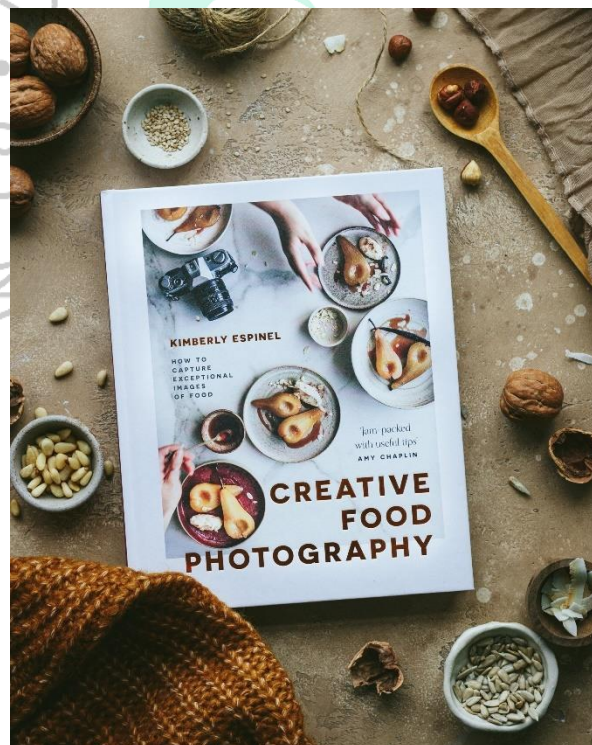
1. Buku Creative Food Photography

Berdasarkan uraian yang terdapat dalam buku "*Creative Food Photography*" karya Kimberly Espinel merupakan sumber informasi yang tepat untuk membahas seputar *food photography*. Buku ini membahas teknik-teknik fotografi makanan yang kreatif, seperti pengaturan pencahayaan, komposisi, penggunaan properti, dan cara membuat makanan terlihat menarik di foto. Pada buku ini juga memberikan tips tentang peralatan fotografi yang diperlukan dan teknik pengeditan foto untuk menciptakan gambar yang menarik secara visual.

Pada buku karya Kimberly Espinel ini juga memberikan tips dalam untuk fotografi kuliner:

- Pencahayaan yang Baik: Gunakan pencahayaan alami sebanyak mungkin. Hindari kilatan langsung yang terlalu terang, gunakan reflektor atau *diffuser* untuk menyeimbangkan cahaya.
- Komposisi yang Menarik: Susun makanan dan properti di sekitarnya secara estetis untuk menciptakan tampilan yang menarik. Gunakan prinsip-prinsip komposisi fotografi seperti aturan ketiga dan kedalaman lapangan.

- Detail dan Tekstur: Fokus pada detail dan tekstur makanan. Foto *close-up* dapat menampilkan tekstur, warna, dan detail yang membuat makanan terlihat lezat.
- Warna yang Menarik: Perhatikan kombinasi warna yang menarik antara makanan, piring, dan latar belakang. Ini bisa membuat foto lebih hidup dan menarik.
- Gunakan Properti dengan Bijak: Properti seperti peralatan makan, kain, atau dekorasi bisa menambahkan dimensi visual yang menarik pada foto.
- Konsistensi Gaya: Ciptakan gaya atau tema tertentu dalam fotografi kuliner Anda. Ini dapat membantu menciptakan identitas visual yang khas.
- Pengeditan yang Bijak: Setelah pengambilan foto, pengeditan ringan bisa membantu memperbaiki warna, kontras, dan detail.



Gambar III.2 Buku *Creative Food Photography*
Sumber: Google

2. Buku "Eros & Reformasi"

Buku ini merupakan buku dokumentasi saat terjadinya masa reformasi di tahun 1997/98. Peneliti mengambil buku ini sebagai studi literatur untuk dijadikan referensi dalam me-*layout* buku. Buku karya Erik ini juga tersedia dalam dua bahasa dalam satu buku yakni bahasa Indonesia dan bahasa Inggris. Jenis *cover* yang digunakan merupakan hard cover dan kertas yang digunakan merupakan kertas yang cukup tebal dan glossy. Buku ini memiliki layout yang beda dibanding dari buku fotografi lainnya, tetapi masih nyaman untuk dibaca dan dilihat. Hasil foto dari buku ini merupakan foto *Humman Interest* yang terjadi saat masa reformasi berlangsung.

3. Buku "*Wisata Kuliner Makanan Daerah Khas Bali*"

Buku karya Miftah Sanaji membahas mengenai makanan kuliner khas Bali. Buku ini memberikan informasi seputar resep dan cara memasaknya dari berbagai rumah makan di Bali yang sudah terkenal akan kelezatannya. Buku ini membantu masyarakat yang tidak bisa menyicipi makanan Bali sepenuhnya agar bisa membuatnya di rumah. Buku ini juga menampilkan peta dan letak dari tempat kuliner yang sudah ditulis oleh peneliti dengan nomor yang diletakan pada peta Bali.

4. Jurnal "Perancangan Buku Panduan Wisata Kuliner Khas Tarakan"

Jurnal yang ditulis oleh Bambang Mardiono dan teman – temannya ini menjelaskan tentang perancangan buku yang bertujuan untuk membantu wisatawan dalam menemukan kuliner khas Tarakan. Buku kuliner ini berisi mengenai kuliner terkenal yang ada di Tarakan dengan desain yang simple dengan minim ornamen yang bertujuan agar mudah dibaca oleh pembaca. Buku ini menargetkan pria dan wanita dengan rentan umur 20 – 50 tahun. Buku ini didesain dengan penekanan pada elemen visual berupa foto kuliner dari kota Tarakan, dilengkapi dengan informasi verbal yang menjelaskan lokasi-lokasi penjualan makanan khas Tarakan serta petunjuk untuk mengunjunginya. Tujuannya adalah agar informasi yang disajikan tidak membuat pembaca yang menjadi target audiens merasa bosan. Keunggulan lainnya dari penggunaan buku ini adalah kepraktisan dan efisiensinya, karena tidak memerlukan daya baterai, sinyal, atau perangkat elektronik.

5. Jurnal "Perancangan *E-book* Fotografi Wisata Kuliner Kabupaten Purworejo"

Jurnal yang ditulis oleh Indrayani Dewi, Andrian Dektisa H dan Bernadette Dian Arini menjelaskan perancangan mengenai buku digital yang ditujukan kepada Masyarakat dengan rentan umur 16 tahun ke atas. Buku digital ini dibuat untuk mengakses buku dengan mudah dan cepat terutama untuk generasi z. Perancangan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan penghargaan kepada masyarakat terhadap bermacam – macam kuliner tradisonal yang tersedia di Kabupaten Purworejo. Perancangan ini bermaksud untuk memberikan informasi bermanfaat tentang destinasi kuliner di wilayah tersebut kepada wisatawan lokal dan mancanegara untuk smendukung industri pariwisata di Kabupaten Purworejo.

3.5 Teknik Analisa Data

a. Metode Riset

Pada jenis penelitian ini metode riset yang digunakan merupakan kualitatif deskriptif. Metode ini menjelaskan permasalahan dan berfokus pada penelitian yang dapat menghasilkan data berupa kata – kata dan gambar dengan pencarian data melalui obsevasi, wawancara, dan studi literatur.

b. Metode *Desain Thinking*

Metode yang akan peneliti terapkan dalam perancangan buku “Menegal Serang Lewat Rasa” merupakan metode *Design Thinking*. *Design thinking* memiliki arti sebuah pola pikir yang berasal dari seorang desainer yang memiliki cara pandang selalu menitikberatkan pada pendekatan yang mengacu pada manusia atau *human oriented* dalam menyelesaikan persoalan. Dalam metode *design thinking* terdapat 5(lima) tahapan metode yang akan dilakukan, yakni *emphatize, define, ideate, prototype* dan *test*.

3.5.1 Analisa Segmentasi, *Targeting*, dan *Positioning*

STP(Segmentasi, *Targeting*, dan *Positioning*) merupakan pengelompokan untuk melakukan pendekatan yang digunakan untuk mengembangkan pesan atau strategi pemasaran yang sesuai dengan segmentasi target audiens. Berikut merupakan penentuan STP untuk mempermudah memahami target yang akan peneliti lakukan untuk pasar yang relevan.

- Segmentasi

Pada tahap segmentasi peneliti membaginya menjadi 3(tiga), yakni geografis, demografis, dan psikografis. Berikut merupakan pembagian dari tahapan segmentasi:

1. Geografis

Target dari Buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* meliputi wilayah Internasional dan Nasional

2. Demografis

Target audience adalah individu berusia 20-55 tahun, tanpa memandang jenis kelamin, yang umumnya memiliki penghasilan, antusias melakukan perjalanan, dan berasal dari strata ekonomi menengah hingga atas, baik yang memiliki keluarga maupun yang tidak.

3. Segmentasi Psikografis

Target yang diincar adalah mereka yang senang menjelajahi hal baru, termasuk pecinta kuliner dari berbagai daerah.

- *Targeting*

Target dalam perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* ditujukan kepada individu yang gemar menjelajahi pengalaman kuliner di luar rumah baik wisatawan lokal maupun mancanegara, dengan target utama wisatawan mancanegara.

- *Positioning*

Buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* sebagai sarana untuk wisatawan mengenal kuliner tradisional dan dapat menjadi aset dokumentasi agar kuliner tradisional Kabupaten Serang tidak menghilang.

3.5.2 Strategi 5W+1H

Pada Strategi 5W+1H memiliki tujuan untuk memberikan arah yang jelas dan tepat sasaran bagi perancangan, sehingga akan mempermudah proses evaluasi dan menjadi panduan dalam pelaksanaan perancangan.

- *What (Apa)*

Menjadi Buku panduan wisatawan untuk melakukan wisata kuliner di Kabupaten Serang dan menjadi arsip untuk aset bangsa agar kuliner tradisional di Kabupaten Serang tidak hilang.

- *Why* (Mengapa)
 - a. Buku aset budaya belum ada yang membahas kuliner tradisional sebagai promosi skala internasional.
 - b. Buku panduan wisata kuliner di Kabupaten Serang diperlukan karena belum adanya buku panduan tersebut.
- *Who* (Siapa)

Wisatawan lokal dan mancanegara menjadi target dalam pembuatan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa*
- *When* (Kapan)

Rancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* di rancangan pada November 2023 – Juni 2024
- *Where* (Dimana)

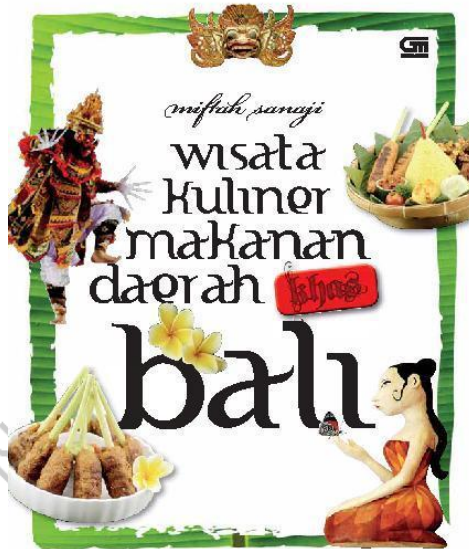
Pencarian data dilakukan di Kabupaten Serang dan perancangan akan dibuat sesuai kebutuhan.
- *How* (Bagaimana)

Memberikan dan merancang buku kuliner yang dapat menjadi sarana wisatawan dalam menjelajahi kuliner tradisional di Kabupaten Serang.

3.5.3 Analisa Pesaing

Jurnal “Perancangan E-book Fotografi Wisata Kuliner Kabupaten Purworejo” yang ditulis oleh Andrian Dektisa, Indrayani Dewi dan Bernadette Dian Arini menjelaskan perancangan mengenai buku digital yang ditujukan kepada

Masyarakat dengan rentan umur 16 tahun ke atas. Buku digital ini dibuat untuk mengakses buku dengan mudah dan cepat terutama untuk generasi z.



Gambar III.3 Buku Wisata Kuliner Makanan Bali

Buku pada Gambar III.3 karya Miftah Sanaji membahas mengenai makanan kuliner khas Bali. Buku ini memberikan informasi seputar resep dari berbagai rumah makan di Bali yang sudah terkenal akan kelezatannya. Buku ini bisa membantu masyarakat yang tidak bisa menikmati makanan Bali sepenuhnya agar bisa membuatnya di rumah. Buku ini juga menampilkan peta dan letak dari tempat kuliner yang sudah ditulis oleh peneliti dengan nomor yang diletakkan pada peta Bali pada satu halaman.

Table III-1 Analisis Kompositor Buku Wisata kuliner Makanan Bali

No.	Elemen Logo	Visibility	Clarity	Longlasting	Unique	Representation	Hasil Analisis
1.	Tipografi	×	×	✓	✓	✓	Tipografi yang digunakan sudah cukup baik, namun tingkat keterbacaan yang kurang jelas.
2.	Warna	✓	✓	×	✓	×	Warna yang digunakan sudah jelas namun kurang bertahan lama.
3.	Layout	×	×	×	×	×	Layout yang digunakan tidak beraturan dan kurang adanya POI(Point of interest).
4.	Komposisi	×	×	×	✓	×	Komposisi dari cover buku diatas kurang baik, karena mata dibingungkan untuk dilihat.

3.5.4 Analisa SWOT

Analisa ini bertujuan untuk menemukan kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman untuk meningkatkan kesadaran dari faktor – faktor yang akan digunakan dalam membuat keputusan perancangan dan menetapkan strateginya. Berikut analisa SWOT pada perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa*.

- *Strengths*(Kekuatan)
Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari warisan budaya suatu daerah karena Kabupaten Serang memiliki nilai sejarah dan budaya yang sangat kental. Kuliner tradisional tidak hanya tentang rasa, tetapi juga mencerminkan sejarah dari berdirinya Kabupaten Serang.
- *Weaknes*(Kelemahan)
Pemerintah kurang ikut andil dalam melestarikan kuliner tradisional.
- *Opportunities*(Peluang)
Menjadi aset bangsa dalam buku wisata kuliner tradisional dan menjadi buku panduan dalam mencari makanan tradisional Kabupaten Serang.
- *Threats*(Ancaman)
Generasi yang akan datang kurang tertarik dengan makanan tradisional.

Table III-2 Tabel SWOT

INTERNAL EKSTERNAL	STRENGTH	WEAKNESS
OPORTUNITY	Dengan peluang belum ada yang mengangkat buku kuliner tradisional Kabupaten Serang menjadi kekuatan dalam perancangan buku ini.	Dengan peluang menjadi aset bangsa diharapkan buku ini bisa menjadi suatu acuan dalam mengatasi ketidak tahuan masyarakat umum dan mancanegara terhadap kuliner tradisional Kabupaten Serang.
THREAT	Dengan kurang terariknya generasi yang akan datang membuat buku ini dapat menjadi aset budaya dalam memperkenalkan makanan tradisional melalui nilai budaya dan sejarah dari makanan tersebut agar	Pemerintah dapat memamerkan dan melestarikan kuliner tradisional melalui buku “Mengenal Serang Lewat Rasa” kepada kalangan muda agar dapat mengenal dan melestarikan makanan tradisional

	generasi baru dapat mengetahui.	
--	---------------------------------	--

Dari analisa di atas dapat disimpulkan bahwa perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* memiliki kekuatan yang bisa peneliti manfaatkan dalam mengambil keputusan dan menetapkan strategi yang akan dijalankan.

