

BAB IV

STRATEGI KREATIF

4.1 Konsep Karya

Konsep karya merupakan hal yang menjadi latar belakang dari masalah untuk penciptaan karya. Tujuan dari konsep karya adalah menganalisa segala kebutuhan media dalam perancangan agar efektif dan komunikatif sehingga sesuai dengan target. Saat ini media yang membahas kuliner tradisional Kabupaten Serang sudah sangat langka (Hens, 2019). Hal ini menjadi faktor utama peneliti untuk melestarikan kuliner tradisional Kabupaten Serang melalui buku *Mengenal Serang Lewat Rasa*.



Gambar IV.1 Motif Bendung Pamarayan dan
Sumber: batikkhasdaerah.com

Untuk mencapai hal tersebut, diperlukan suatu konsep karya dengan menggabungkan ide-ide kreatif dan inovatif agar pesan yang disampaikan dapat sesuai dengan target audiens. Langkah berikutnya adalah menetapkan strategi kreatif berdasarkan data yang diperoleh, mengidentifikasi keunggulan dan karakteristik unik Kabupaten Serang yang tidak dimiliki oleh pesaing sejenis melalui budaya ragam hias yang terdapat di Kabupaten Serang. Dengan memanfaatkan strategi kreatif, langkah terakhir melibatkan eksekusi dari semua bahan dan data yang telah terkumpul, mulai dari sesi pemotretan, *layouting*, desain menggunakan komputer, produksi media promosi, hingga pemasangan di berbagai media.

4.1.1 Strategi Komunikasi

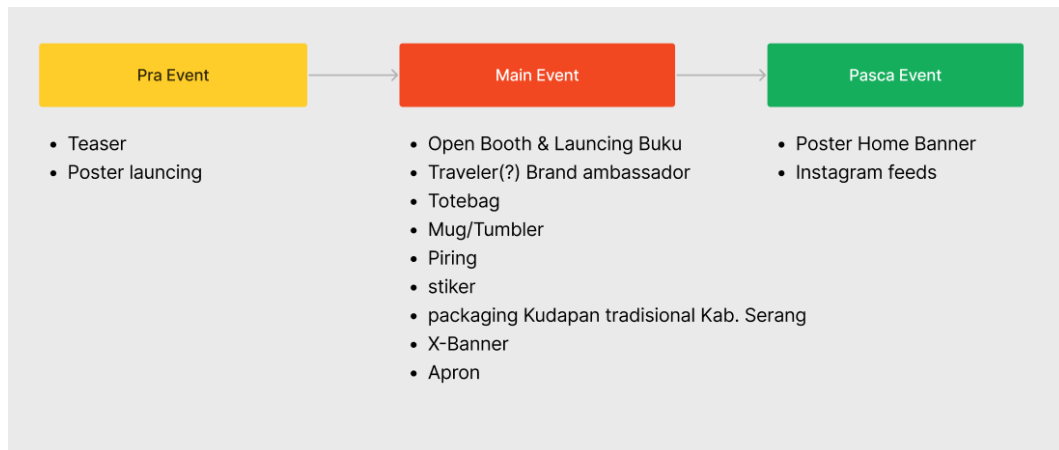
Strategi komunikasi merupakan tindakan interaksi untuk menyampaikan pesan atau informasi kepada lawan bicara. Tujuan dari strategi komunikasi untuk mencapai perancangan agar sesuai dengan target yang sudah ditentukan. Pendekatan dan penyusunan pesan dalam perancangan media informasi ini dilakukan dengan memperhatikan aspek rasional dan emosional.

Pendekatan rasional melibatkan data dan fakta yang sudah diperoleh untuk memecahkan masalah yang ada, dengan menggunakan kata kata verbal yang merujuk pada makanan untuk mengenalkan Kabupaten Serang secara konkrit melalui kuliner. Agar informasi yang disampaikan mudah dimengerti dan dipahami, yakni merancang buku dengan mengkomunikasikan data dan fakta dari Kabupaten Serang melalui cerita yang akan peneliti sampaikan. Salah satu contoh dari pendekatan rasional ini dapat berupa judul dari perancangan buku yang akan dirancang oleh peneliti dengan judul "Mengenal Serang Lewat Rasa".

Pendekatan emosional sendiri merupakan penekanan terhadap perasaan emosional mengenai kuliner tradisional yang ada di Kabupaten Serang. Pendekatan ini lebih menampilkan segi visual berupa foto dari proses pembuatannya dan sejarah kuliner Kabupaten Serang. Pendekatan komunikasi ini, bertujuan untuk memberikan informasi secara rinci dan optimal agar pesan tersampaikan kepada target.

4.1.2 Strategi Media

Perancangan yang akan peneliti lakukan terdapat dua strategi media yang akan digunakan, yakni media utama dan media pendukung. Strategi media merupakan proses untuk merencanakan promosi, agar promosi yang dilakukan bisa menjangkau sasaran dengan waktu yang sudah ditentukan. Strategi yang akan peneliti lakukan dimulai dari sebelum acara, acara utama(penerbitan), dan setelah acara. Berikut strategi media yang akan peneliti lakukan dalam mempromosikan perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa*:



Gambar IV.2 Susunan Kegiatan Untuk Penerbitan Buku

- Media Utama:
 - Buku *Mengenal Serang Lewat Rasa*
- Media Pendukung
 - Meta ads
 - Mug
 - Tumbler
 - Apron
 - X-Banner
 - Home Banner/Web Banner
 - Totebag
 - Desain Packaging Makanan
 - Booth
 - Stiker

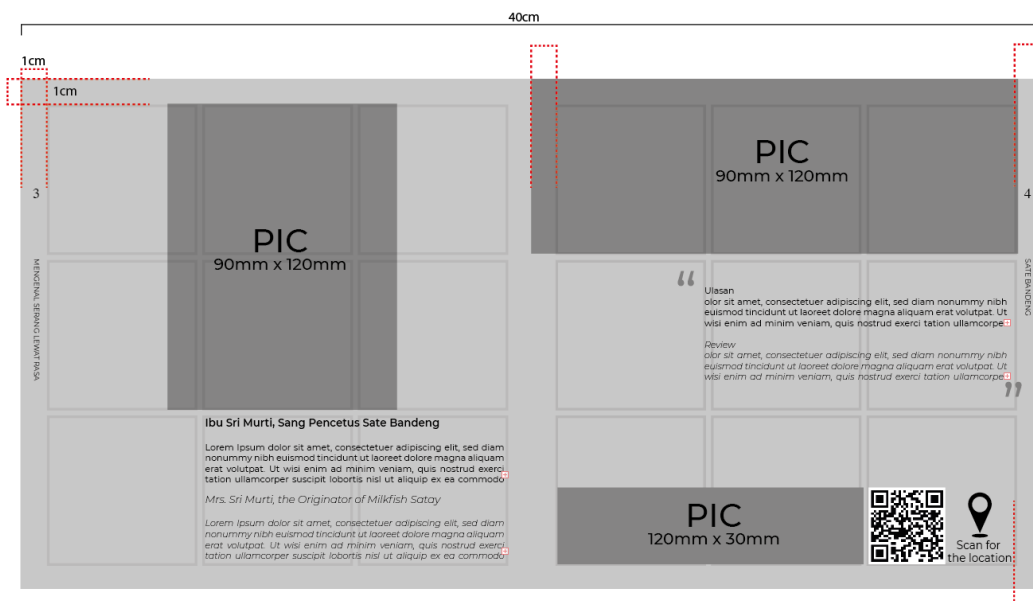
4.1.3 Konsep Kreatif

Konsep kreatif merupakan fondasi dari sebuah karya yang menggabungkan ide-ide yang kuat dengan perencanaan yang matang untuk mencapai hasil akhir yang mencerminkan keunggulan artistik dan efektivitas komunikasi. Selain itu, konsep kreatif juga melibatkan inovasi dan pemikiran yang *out-of-the-box*. Berpikir kreatif memungkinkan untuk mengeksplorasi ide-ide baru dan tidak konvensional, menciptakan suatu karya yang tidak hanya menonjol, tetapi juga dapat merangsang imajinasi dan perhatian orang.

Pada konsep kreatif perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* peneliti akan membuat buku eksklusif dengan bahan *cover* menggunakan *hardcover*. Perancangan buku ini akan menghasilkan buku eksklusif fotografi kuliner Kabupaten Serang dengan dimensi 20x20 cm. Buku ini akan menampilkan foto-foto kuliner tradisional Kabupaten Serang dengan narasi seperti bercerita dalam dua bahasa, bahasa Inggris dan Indonesia. Dengan fokus pada hidangan utama dan kudapan serta informasi lokasi penjualan, buku ini ditargetkan untuk pembaca menengah ke atas. Pada buku ini juga terdapat ulasan dan informasi umum seputar hidangan yang akan dibahas.

Tema buku ini eksplorasi kuliner tradisional yang disajikan secara modern membuat buku ini praktis tanpa memerlukan baterai atau sinyal. Gaya desain yang diusung adalah *new simplicity*, menekankan tampilan visual minimalis untuk menyampaikan informasi secara rinci dan optimal.

Ukuran Buku 20cm x 20cm



Gambar IV.3 *Layout & Margin* Buku
Sumber: Dokumentasi Probad

Ukuran Buku 20cm x 20cm



Gambar IV.4 Layout & Margin Buku
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar IV.5 Contoh Pengaplikasian Layout
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4.1.4 Konsep Visual



Gambar IV.6 Contoh foto konsep

Sumber: Pinterest

Pada perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* konsep visual merupakan bagian yang terpenting. Konsep visual sendiri merupakan gambaran mengenai rancangan yang akan peneliti buat dalam bentuk foto, tone warna, tata letak, serta properti yang akan dipakai dalam penyajian kuliner. Berikut merupakan konsep visual yang akan peneliti rancang dalam perancangan buku kuliner Kabupaten Serang:

Teknik Visualisasi(Fotografi)

- Konsep Penyajian

Makanan akan disajikan dengan menggabungkan unsur tradisional dengan sentuhan moderen pada layout buku.

- Properti

Properti atau dekor yang akan digunakan merupakan benda-benda tradisional dengan properti yang terbuat dari kayu seperti, mangkuk, talenan, piring dan properti makanan lainnya, serta beragam bumbu dapur seperti, kayu manis, bawang, bawang bombay, kemiri, jahe, cabai, dan lain-lain.

- Teknik Pengambilan Foto

Pengambilan Foto dilakukan dengan menerapkan prinsip-prinsip dalam teknik fotografi kuliner. Sudut pengambilan foto mencakup *overhead* dan *three-*

quarters. Komposisi foto didasarkan pada aturan *rule of third*, dan penerangan menggunakan *lightning* dan *reflektor*.

- Teknik Editing

Proses pengeditan foto mengarah ke warna – warna hangat. Pengeditan meliputi penyesuaian warna, kontras, dan detail foto, serta retouching untuk memperbaiki atau menambahkan elemen yang diperlukan pada hasil akhir foto.

- Jenis Huruf(*Font*)

Pada pemilihan jenis font ada dua jenis *font* yang akan peneliti buat dalam perancangan buku ini untuk dijadikan *heading/sub heading* dan *body text*. *Font* Jomolhari akan peneliti gunakan untuk *headings/sub heading* dan *font* Montserrat untuk *body text*.

Heading/sub heading

Jomolhari

abcdefghijklmnopqrstvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890-=[],;./!@#\$\$%^&*()_+

Gambar IV.7 Font Jomolhari
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Body Text

Montserrat

abcdefghijklmnopqrstvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890-=[],;./!@#\$\$%^&*()_+

Gambar IV.8 Font Montserrat
Sumber: Dokumentasi Pribadi

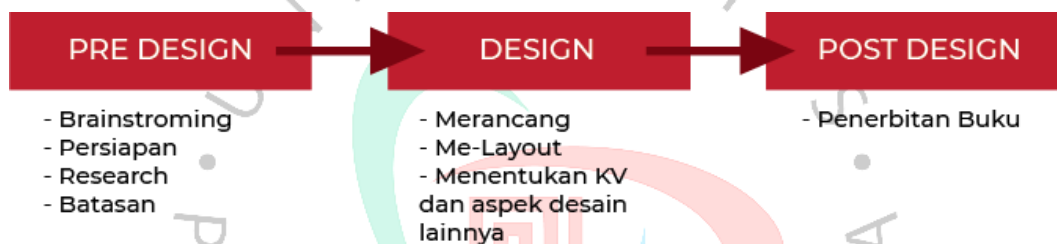
4.1.5 Konsep Verbal

Konsep verbal merupakan gaya komunikasi yang akan disampaikan kepada target yang sudah ditentukan. Perancangan informasi ini perlu adanya korelasi yang tepat antara pendekatan visual dan verbal, hal ini bertujuan agar informasi yang disampaikan mudah diterima oleh target. Penggunaan bahasa dalam perancangan buku *Mengenal Serang Lewat Rasa* merupakan Bahasa Indonesia baku dan tidak baku, serta Bahasa Inggris baku dan tidak baku. Penggabungan antara baku dan

tidak baku tersebut bertujuan agar pembaca lebih mudah memahami informasi secara detail.

4.2 *Final Art*

Dalam tugas akhir ini peneliti akan menghasilkan sebuah buku kuliner tradisional Kabupaten Serang dengan teknik fotografi berjudul “Mengenal Serang Lewat Rasa”. Buku ini berfokus pada pengenalan makanan dan kudapan tradisional Kabupaten Serang yang sudah jarang dikenal di zaman sekarang dengan kombinasi foto yang menarik. Diharapkan dalam perancangan buku yang peneliti buat ini dapat menjadi sebuah dokumentasi budaya kuliner Kabupaten Serang, serta dapat mengenalkan kuliner nusantara yang sudah jarang diketahui.



Gambar IV.9 Bagan Dalam Proses Desain Buku

Pada perancangan buku “Mengenal Serang Lewat Rasa” peneliti menggunakan sistem *pre design*, *design*, dan *postdesign*, serta *pre-produksi*, *produksi*, dan *post produksi*. Pre-desain sendiri merupakan tahap awal dalam proses desain yang melibatkan persiapan, penelitian, dan perencanaan sebelum memulai desain utama. Tujuan dari pre desain adalah untuk mengumpulkan informasi yang relevan, memahami kebutuhan dan keinginan klien, serta menentukan batasan dan tujuan proyek. Desain merupakan proses peneliti dalam *me-layout* buku dan menentukan aspek – aspek desain di dalam penelitian. *Post* desain merupakan proses penerbitan buku yang telah dirancang dalam *pre design*, *design*, dan *postdesign*.



Gambar IV.10 Bagan Dalam Proses Pengambilan Gambar

Pre produksi merupakan tahap persiapan sebelum dimulainya proses produksi dalam proyek. Tahap ini mencakup berbagai kegiatan yang bertujuan untuk memastikan semua aspek teknis dan kreatif telah direncanakan dan disiapkan dengan baik. Pada tahap *pre*-produksi peneliti melakukan riset serta kunjungan secara langsung ke lokasi penelitian. Pada tahap ini peneliti memastikan aspek teknis dan kreatif yang direncanakan berjalan dengan sesuai. Produksi merupakan tahap dalam proses pembuatan produk atau proyek di mana semua perencanaan dan persiapan yang telah dilakukan selama tahap pre produksi diimplementasikan. Pada tahap ini peneliti melakukan pengambilan gambar sesuai dengan tahapan yang sudah direncanakan. *post* produksi, adalah tahap akhir dalam proses pembuatan produk atau proyek di mana hasil dari tahap produksi disempurnakan dan disiapkan untuk peluncuran atau distribusi. Pada tahap ini peneliti mengedit, menyempurnakan, dan mempersiapkan produk akhir, yang berupa hasil akhir dari foto yang sudah di ambil.

Adapun penerapan langkah-langkah yang peneliti lakukan dalam melakukan pengambilan gambar untuk Buku "Menenal Serang Lewat Rasa" dalam aspek *pre*-produksi, produksi, dan *post* produksi , diantaranya:

1. Riset dan Perencanaan: Meneliti makanan tradisional yang akan difoto dan merencanakan bagaimana setiap hidangan akan ditampilkan. Ini termasuk memilih lokasi, alat peraga, dan waktu yang tepat untuk pemotretan.

2. Persiapan Makanan: Memastikan makanan disiapkan dengan cara yang paling menarik. Ini bisa melibatkan kerja sama dengan koki atau pembuat makanan tradisional.
3. Pemotretan: Menggunakan kamera berkualitas tinggi dan peralatan pencahayaan yang sesuai. Mengambil banyak foto dari berbagai sudut untuk mendapatkan gambar terbaik.
4. Pengeditan: Menggunakan perangkat lunak pengeditan foto untuk memperbaiki warna, pencahayaan, dan komposisi foto. Ini membantu dalam menonjolkan detail dan membuat foto lebih menarik.
5. Pemilihan Foto: Memilih foto-foto terbaik yang akan digunakan dalam buku. Foto-foto ini harus mewakili keindahan dan keunikan makanan tradisional Kabupaten Serang.

Dengan pendekatan ini, fotografi kuliner dapat menjadi alat yang kuat untuk mendokumentasikan dan mempromosikan warisan kuliner tradisional Kabupaten Serang, membuatnya lebih dikenal dan diapresiasi oleh masyarakat luas.

Adapun beberapa tahap perancangan yang peneliti buat untuk merancang buku ini, yaitu sebagai berikut

4.2.1 *Key Visual*

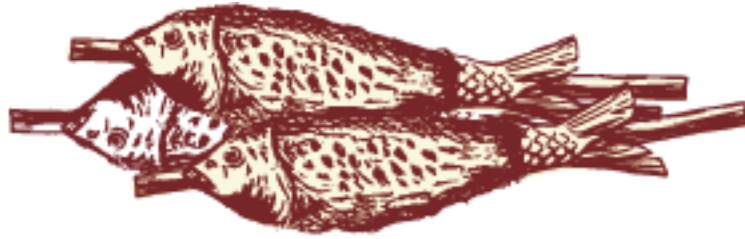
Key Visual merupakan sebuah gambar atau elemen visual untuk menyampaikan sebuah *marketing*, acara, atau produk. *Key visual* digunakan untuk menarik perhatian audiens dan menyampaikan pesan atau identitas merek dengan kuat. *Key visual* sering kali menjadi titik fokus dalam materi promosi dan dapat mewakili tema, nilai, atau konsep inti dari apa yang dipromosikan. Dalam praktiknya, *key visual* bisa berupa gambar, ilustrasi, atau desain grafis yang menarik dan mudah diingat. Hal ini sering digunakan dalam berbagai media, termasuk iklan cetak, poster, spanduk, situs web, dan media sosial.



Gambar IV.12 Batik Bendungan Pamarayan & Padi
Sumber: Google



Gambar IV.11 Warna Cornslik dan Falu Red
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar IV.13 Ilustrasi Sate Bandeng
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Penerapan *key visual* pada buku yang akan dirancang oleh peneliti menggunakan unsur ragam hias dari Kabupaten Serang dengan bentuk Bendungan Pamarayan dan Padi, yang berarti Kekokohan dan kesuburan. Peneliti juga menggunakan Ilustrasi Sate Bandeng untuk menambah pendekatan mengenai identitas Kab. Serang, serta mendukung unsur kuliner dari buku yang akan dirancang. Penggunaan warna merah marun dan putih gading menambah kesan tradisional yang mewah. Penggunaan *key visual* yang tepat dengan target yang sudah dirancang oleh peneliti dapat membantu menciptakan kesan yang kuat dan membangun keterkaitan antara *brand* dan audiensnya.

4.2.2 Alat

Alat merupakan aspek penting dalam proses pengambilan foto. Dalam konteks ini, alat mengacu pada perangkat dan teknik yang digunakan untuk menghimbau, menganalisis, dan pengambilan gambar yang nantinya akan tersaji dalam buku kuliner "Mengetahui Serang Lewat Rasa". Alat-alat ini membantu peneliti memastikan bahwa dokumentasi warisan kuliner tradisional Kabupaten Serang akurat dan komprehensif.

Alat yang peneliti gunakan dalam pengambilan gambar merupakan kamera dengan merek Canon 1100D dan lensa 55mm-250mm dengan bukaan f.4.5-f.7, serta *soft box* untuk menunjang pencahayaan yang kurang. Alat-alat ini akan digunakan untuk mempermudah peneliti dalam pengambilan gambar. Dengan menggunakan alat-alat ini, penelitian bertujuan untuk menciptakan dokumentasi yang kaya dan rinci tentang warisan kuliner tradisional Kabupaten Serang,

memastikan bahwa nilai budaya dan sejarah dari makanan tradisional seperti Sate Bandeng, Rebeg, dan lainnya dilestarikan dan dipromosikan secara efektif.



Gambar IV.14 Kamera yang peneliti gunakan



4.2.3 Hasil Foto



Gambar IV.15 Peneliti mengambil foto di tempat makan Mang Engkus

Proses hasil foto yang peneliti lakukan melalui beberapa proses tahapan sebelum peneliti melakukan pengambilan gambar. Peneliti melakukan pengambilan foto makanan tradisional Kabupaten Serang melalui dua tahap, yakni secara langsung di tempat makan yang peneliti kunjungi dan di rumah peneliti. Pada tahap pertama, jika memungkinkan peneliti mengambil foto di rumah makan yang peneliti kunjungi, maka peneliti akan langsung mengeksekusi pengambilan foto. Pada tahap pengambilan foto peneliti menggunakan dua jenis cahaya, yakni cahaya alami dan cahaya dari *soft box*. Pengambilan foto dilakukan dari pagi jam 08.00 sampai sore jam 18.00 untuk mendapatkan cahaya terbaik.



Gambar IV.17 Pengambilan foto di Rumah



Gambar IV.16 Hasil Pengambilan foto tempat makan



Gambar IV.18 Hasil foto di rumah

4.2.4 Teknik *Editing*

Pada tahap mengedit foto, peneliti melakukan pengeditan foto melalui foto RAW, dengan mengedit mengarah ke warna – warna hangat. Pengeditan meliputi penyesuaian warna, kontras, dan detail foto, serta retouching untuk memperbaiki atau menambahkan elemen yang diperlukan pada hasil akhir foto.



Gambar IV.19 Hasil Foto Sebelum dan Sesudah *Editing*



Gambar IV.20 Hasil Foto Sebelum *Editing* (kiri) dan Sesudah *Editing* (kanan)



Gambar IV.21 Hasil Foto Sebelum *Editing* (atas) dan Sesudah *Editing* (bawah)



Gambar IV.22 Hasil Foto Sebelum *Editing*(kiri) dan Sesudah *Editing* (kanan)

4.2.5 Perancangan Buku



Gambar IV.23 Desain *cover* buku

Pada perancangan buku, peneliti menggunakan bahan *hard cover* untuk menunjang buku yang akan peneliti rancang dengan ukuran 1:1 yang masing – masing sisi berukuran 20cm.



Gambar IV.25 Pengaplikasian *layout* Sate Bandeng



Gambar IV.24 *Layout* kudapan Jojorg

Pada halaman dan bab pertama yang akan dibahas merupakan hidangan utama dai makanan tradisonal Kabupaten Serang, yakni Sate Bandeng, yang keberadaanya dari zaman Sultan Pertama di Banten, yakni Sultan Maulana Hasanudin. Selanjutnya akan membahas mengenai Rabeg, kuliner yang sudah ada sejak zaman



Sate Bandeng

Sejarah Sate bandeng, muncul pertama kali saat masa Sultan Maulana Hasanuddin, yang kala itu pusat pemerintahan Banten terletak di Surosowan, Serang yang berdekatan dengan laut Jawa. Hal tersebut tidak lepas dengan hidangan laut yang mudah didapatkan salah satunya ikan bandeng.

Selain untuk perdagangan, ikan bandeng secara khusus disajikan untuk sultan kala itu yang sangat menggemari ikan bandeng. Ikan bandeng juga disajikan untuk jamuan para tamu Sultan yang datang berkunjung. Namun sayangnya duri-duri kecil pada ikan bandeng itu sangat mengganggu, sering kali duri-duri tersebut merepotkan Sultan saat memakannya.

Juru masak keraton pun cari cara supaya bandeng itu lebih mudah disantap oleh sultan dan tamunya. Setelah melalui beberapa kali percobaan, mereka menemukan cara terbaik dan unik untuk menyajikan bandeng dengan cara di sate.

History Bandeng sate, first appeared during the reign of Sultan Maulana Hasanuddin 1552 - 1570, when the center of government in Banten was located in Surosowan, Serang, near the Java Sea. This was closely tied to the abundance of seafood available, including milkfish.

Apart from being traded, milkfish was specifically served to the Sultan, who had a strong fondness for it. Milkfish dishes were also prepared for those attended by the Sultan's guests. However, the small bones of the milkfish often proved troublesome, making it difficult for the Sultan to enjoy his meal.

The palace chefs sought a solution to make milkfish easier for the Sultan and his guests to eat. After several attempts, they found the best and most unique way to serve milkfish: as sate.

Gambar IV.26 Layout Sate Bandeng

Sultan Maulana Hasanudin, yang pada saat itu teringat olahan makanan kambing saat pergi haji di kota Rabigh. Pada pembahasan selanjutnya akan membahas mengenai hidangan utama yang lainnya, ada Angeun Lada, Gerem Asem, dan Pecak Bandeng, yang masih-masing mengikuti timeline munculnya makanan tersebut. Setelah menampilkan hidangan utama atau makanan tradisional Kabupaten Serang, peneliti akan membahas dan menyajikan mengenai kudapan dari Kabupaten Serang yang sudah terkenal dari zaman kesultanan Banten.

4.2.6 Media Pendukung

Media pendukung adalah media atau sarana untuk mendukung atau melengkapi tujuan utama atau informasi yang disampaikan dalam suatu konteks tertentu, seperti dalam presentasi, kampanye pemasaran, atau promosi merek. Media pendukung bertujuan untuk memperkuat pesan utama dengan memberikan dukungan visual, audio, atau teks kepada audiens. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman, keterlibatan, atau daya tarik terhadap pesan yang disampaikan. Contoh media pendukung meliputi gambar, video, slide presentasi, grafik, brosur, dan banyak lagi.

Hal tersebut untuk menunjang kebutuhan promosi brand yang akan di publikasikan demi tersampainya pesan yang akan disampaikan. Peneliti

menggunakan beberapa sarana sebagai media pendukung, yakni Instagram ads, Trailer teaser launching buku, tote bag, mug/tumbler, piring, dan banyak lagi



Gambar IV.27 Tote bag



Gambar IV.28 Mockup Cetak Apron



Gambar IV.29 Contoh Stiker



Gambar IV.30 Kemasan Rabeg