

Perancangan Buku Resep Makanan Olahan *Aci* Sebagai Media Pengenalan Jajanan Khas Sunda dengan Fotografi

Kumala Putri Taslima | Andang Iskandar | Savitri
Program Studi Kriya Seni
Fakultas Seni Rupa dan Desain
Institut Seni Budaya Indonesia Bandung
Jl. Buah Batu No. 212, Cijagra, kec. Lengkong Kota Bandung
E-mail: kumalap21@gmail.com

ABSTRACT

Food recipe books provide information to their readers in the form of text that contains: about the ingredients for cooking and the procedure for making it. Besides text, information too shown in a visual form through photos of displayed food. From the photo, the reader can observe the food to be made, so that it gives an idea of the final form of the food. Therefore, the technique used in this work is photography. Because the technique is able to visually capture food clearly and in detail. In order to produce more interesting photos accompanied by certain settings on the the food. This food recipe book raises the theme of typical Sundanese aci processed snacks. Aci is Sundanese language from tapioca flour or starch which has a clean white color and sticky and chewy texture. The purpose of this food recipe book is as a medium of information to introduce Sundanese snacks to the wider community.

Keywords: *Photography, Recipe book, Snacks, Design, and Visual*

ABSTRAK

Buku resep makanan memberikan informasi kepada pembacanya berupa teks yang memuat tentang bahan-bahan untuk memasak serta tata cara membuatnya. Selain teks, informasi juga ditunjukkan dalam bentuk visual melalui foto makanan yang ditampilkan. Dari foto tersebut para pembaca dapat mengamati makanan yang akan dibuatnya, sehingga memberi gambaran tentang wujud akhir dari makanannya. Oleh sebab itu, teknik yang digunakan pada karya ini adalah fotografi. Karena teknik tersebut mampu menangkap visual makanan secara jelas dan detail. Supaya dapat menghasilkan foto yang lebih menarik disertai juga dengan penataan tertentu pada makanannya. Buku resep makanan ini mengangkat tema jajanan olahan *aci* khas Sunda. *Aci* merupakan bahasa Sunda dari tepung tapioka atau tepung kanji yang mempunyai warna putih bersih dan tekstur lengket serta kenyal. Tujuan dari karya buku resep makanan ini sebagai media informasi untuk mengenalkan jajanan khas Sunda tersebut kepada masyarakat luas.

Kata kunci: Fotografi, Buku resep, Jajanan *aci*, Desain, dan Visual

PENDAHULUAN

Tepung *aci* merupakan bahasa Sunda dari tepung tapioka atau disebut juga dengan tepung kanji. Tepung tersebut dibuat dari

pati singkong yang mempunyai warna putih bersih dan apabila dicampur dengan air akan menghasilkan tekstur lengket dan kenyal. Tapioka merupakan pati yang diekstrak dari

ubi kayu. Rohaman dan Yuliasri RM (2019, hlm. 18). Tapioka mempunyai karakteristik gel cukup kuat dan transparan sehingga memiliki potensi untuk dijadikan bahan pengisi. Rohaman dan Yuliasri RM (dalam Herawati, 2011, hlm. 18). Tepung *aci* atau tapioka dapat digunakan sebagai bahan untuk aneka jajanan seperti untuk pembuatan makanan-makanan tradisional.

Buku resep makanan tidak hanya berisi bahan-bahan untuk memasak tetapi juga disertai foto yang menjadi tampilan visual dari makanan itu sendiri. Agar menarik foto-foto makanan tersebut dipotret menggunakan teknik tertentu dalam fotografi. Fotografi sendiri merupakan metode untuk menghasilkan sebuah foto.

“fotografi berarti metode/cara untuk menghasilkan sebuah foto dari suatu obyek/ subjek dari hasil pantulan cahaya yang mengenai obyek/subjek tersebut yang direkam pada media yang peka cahaya. Media untuk menangkap cahaya ini disebut kamera”. Karyadi” (2017, hlm. 6).

Fotografi sering digunakan dalam berbagai macam kegiatan karena mampu menangkap setiap momen untuk diabadikan. Terdapat beberapa jenis fotografi salah satunya adalah *food photography* yang termasuk kedalam kelompok *still life photography*. Fotografi *still life* membuat gambar dari benda mati menjadi hal yang menarik dan tampak “hidup”, komunikatif, ekspresif. Karyadi (2017, hlm. 19).

Pada perancangan karya buku resep makanan ini menggunakan teknik fotografi untuk mendapatkan hasil visual dari makanan yang ditampilkan. Perancangan buku resep makanan ini hanya menampilkan jajanan khas Sunda yang olahannya terbuat dari tepung *aci*. Contoh jajanan dari olahan *aci* itu seperti

beberapa diantaranya adalah cilok, cimol, dan cireng. Karena jajanan tersebut masih banyak digemari oleh masyarakat mulai dari anak kecil hingga orang dewasa maka dibuatlah karya buku resep makanan ini untuk mengenalkan jajanan lain yang berbahan sama.

Perancangan buku resep makanan ini selain ditunjukan untuk memperkenalkan jajanan olahan *aci* khas Sunda, juga sebagai media informasi yang memuat tahapan-tahapan pembuatan jajanan tersebut. Tujuannya supaya orang-orang dapat mencoba membuat jajanan *aci* ini dirumah bersama teman atau keluarga. Perancangan karya buku resep ini diwujudkan dalam bentuk fisik dan juga *e-book* sehingga para pembaca dapat mengaksesnya melalui *handphone*. Pada beberapa halaman di dalam buku resep ini terdapat tambahan elemen grafis berupa bentuk yang dibuat menyesuaikan karakter *aci* agar tampilannya lebih menarik. Buku ini ditujukan kepada remaja usia 13 tahun hingga dewasa.

METODE

Metode penulisan data yang digunakan pada karya ini yaitu, sebagai berikut:

Studi Literatur

Studi literatur yang dilakukan adalah pencarian data didapat dari buku dan artikel di internet. Hasil data yang diperoleh membantu menambah wawasan, informasi, dan referensi. Data tersebut memuat tentang *Food photography*, penataan makanan untuk persiapan foto, proses pengeditan foto, pembahasan desain grafis, hingga penjelasan mengenai tepung *aci* serta resep-resep makanan.

Studi Piktorial

Studi piktorial yang dilakukan adalah pengamatan yang didapat dari buku dan internet. Hasil data yang diperoleh untuk memberi inspirasi dan referensi dalam pembuatan desain buku resep makanan serta foto makanan.

Perancangan karya ini dibuat dengan dua teknik yaitu, fotografi dan digital. Fotografi digunakan untuk menghasilkan visual makanan yang akan ditampilkan. Pada teknik fotografi, proses pemotretan dilakukan mulai dari menata makanan serta properti pendukungnya supaya sesuai, hingga mengatur kamera untuk mengambil foto. Pengambilan foto dilakukan dari berbagai *angle* agar memperoleh hasil yang bervariasi. Teknik digital digunakan untuk proses pengeditan foto dan mendesain buku resep makanannya. Proses pengeditan foto dilakukan dengan menggunakan *software* photoshop, dalam proses ini ada beberapa pengaturan yang digunakan tujuannya untuk memperoleh hasil foto yang lebih baik lagi. Pengaturan tersebut berupa meningkatkan intensitas cahaya, mempertajam warna, dan mempertajam detail foto. Setiap foto yang diedit tingkat pengaturannya akan berbeda-beda tergantung dengan kebutuhan foto itu sendiri.

Proses selanjutnya dari teknik digital adalah mendesain buku resep makanan perancangan karya ini. Bermula dengan membuat sketsa kasar hingga menjadi desain yang utuh untuk diterapkan dalam buku. Ketika semua desain selesai kemudian dibuat menjadi susunan buku dari awal hingga akhir.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karya buku resep makanan olahan *aci* sebagai media pengenalan jajanan khas Sunda dengan teknik fotografi ini ditujukan untuk remaja usia 13 tahun hingga dewasa. Perancangan karya tersebut sebagai media informasi untuk memperkenalkan jajanan olahan *aci* yang berasal dari daerah Sunda. Di dalamnya terdapat resep-resep makanan yang beragam dari rasa, tekstur, hingga cara mengolahnya. Media utama dari perancangan karya ini adalah foto makanan beserta desain buku resepnya. Berukuran 14,8 x 21 cm (A5).

Format Isi Buku

Format dalam perancangan isi buku ini sebagai berikut:

- 1) Cover depan.
- 2) Cover belakang.
- 3) Halaman judul.
- 4) Daftar isi.
- 5) Prakata.
- 6) Halaman introduksi.
- 7) Isi buku berupa halaman foto makanan dan halaman resep makanan yang memuat tentang bahan dan cara membuatnya.
- 8) Daftar pustaka.

Desain Isi Buku

Dalam desain buku resep makanan ini terdapat komponen berupa warna, tipografi, visual, dan *layout*.

a. Warna

Warna yang digunakan untuk perancangan karya ini memiliki beberapa pilihan warna yaitu, merah, kuning, orange, dan krem. Warna ini dipilih karena memberi kesan membangkitkan selera makan serta berkaitan



Gambar 1. Mockup Cover Depan & Belakang
(Sumber, Penulis, 2022)



Gambar 2. Palet Warna
(Sumber, Penulis, 2022)



Gambar 3. Jenis huruf Signatra Demo
(Sumber: www.dafont.com, 2018)



Gambar 4. Jenis huruf Metropolis
(Sumber: www.1001fonts.com, 2022)

juga dengan jajanan *aci* ini dimana warna krem berasal dari *aci* itu sendiri dan warna lainnya ditemukan pada bumbu jajannya.

b. Tipografi

Tipografi yang digunakan untuk judul adalah Signatra Demo. Jenis huruf tersebut dipilih karena berkesan elegan agar menarik perhatian. Selain dari ukuran, pemilihan sifat yang tercemin dari jenis huruf tersebut juga harus menarik perhatian, karena untuk judul segi estetis lebih diprioritaskan. Rustan (2008, hlm 28). Untuk teks isi buku jenis huruf yang digunakan adalah Metropolis, karena jenis huruf tersebut simple dan mudah untuk dibaca.



Gambar 5. Desain elemen grafis 1 & 2
(Sumber: Penulis, 2022)

c. Visual

Visual ditampilkan agar sebuah desain dapat lebih menarik dan memikat perhatian orang untuk melihatnya. Sebuah visual juga dapat memberikan suatu informasi atau sebagai media komunikasi yang bisa orang amati selain pada bentuk tulisan. Tujuan desain grafis adalah untuk mengkomunikasikan karya secara visual, oleh karena itu jangan sampai estetika mengorbankan pesan/informasi. Hendratman (2017, hlm. 29).

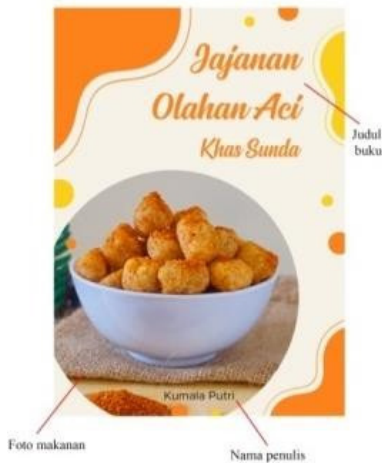
1) Foto Makanan

Perancangan untuk hasil foto yang ditampilkan dalam buku ini memperlihatkan makanan dari jarak yang dekat atau *close up*. Tujuan dari hal tersebut untuk memperlihatkan detail makanan dengan jelas.

2) Elemen Grafis (Bentuk dan Garis)

Elemen grafis ini dibuat untuk mendukung tampilan isi buku. Termasuk ke dalam bagian desain dari rancangan buku resep ini. Elemen grafis yang dibuat merupakan bentuk-bentuk yang disesuaikan dengan tema buku resep ini yaitu, *aci*.

Bentuk tersebut adalah lingkaran



Gambar 6. Layout dari cover depan buku (Sumber: Penulis, 2022)



Gambar 7. Layout dari cover belakang buku (Sumber: Penulis, 2022)

dan wujud abstrak bergelombang. Bentuk lingkaran ditentukan dari tampilan jajanan *aci* yang banyak berbentuk bulat. Untuk wujud abstrak bergelombang, digambarkan sebagai tepung *aci* yang kenyal dan elastis. Supaya terlihat lebih bervariasi elemen bentuk ditambah dengan elemen garis yang wujudnya disesuaikan.

d. Layout

Layout adalah hal yang sangat penting untuk dilakukan karena, merupakan salah satu proses dalam membuat desain. Layout adalah usaha untuk menyusun, menata unsur-



Gambar 8. Layout dari isi buku (Sumber: Penulis, 2022)

unsur grafis (teks dan gambar) menjadi media komunikasi yang efektif. Hendratman (2017, hlm. 30).

1) Layout Cover Depan

Konsep perancangan *layout* untuk cover depan adalah dipilih satu foto makanan *aci* yaitu cimol, yang akan ditampilkan untuk gambaran awal dari isi buku dan mewakili jajanan tersebut. Foto tersebut ditampilkan dengan ukuran yang cukup besar agar terlihat jelas. Terdapat juga judul buku dan nama penulis.

2) Layout Cover Belakang

Pembuatan konsep untuk *cover* belakang adalah menambahkan teks penjelasan singkat mengenai isi dari buku resep makanan ini. Tercantum pula judul buku dan nama penulis.

3) *Layout Isi Buku*

Dalam perancangan *layout* isi buku terdapat halaman yang hanya dipenuhi dengan foto makanan saja, disertai dengan penambahan teks berupa nama dari makanan yang ditampilkan. Untuk halaman lainnya berisikan teks mengenai informasi resep makanan olahan *aci*. Informasi tersebut meliputi bahan-bahan dan langkah-langkah membuatnya.

Rohaman, M Maman dan Yuliasri RM (2019) *Hilirisasi Pengolahan Ubi Kayu Di Bidang Pangan: Menuju Industri 4.0*. Bogor: IPB Press.

Rustan, Surianto (2008) *Layout, Dasar & Penerapannya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. 2008.

SIMPULAN

Tepung *aci* yang sudah ada dari dahulu selalu berkembang hingga menghasilkan berbagai macam makanan yang lezat dan disukai banyak orang karena, rasanya yang enak dan harganya terjangkau. Contoh makanan berbahan *aci* ini adalah cilor, cimol, cilok, dan masih banyak lagi. Jajanan tersebut banyak tersebar di beberapa daerah utamanya di kota Bandung. Meski begitu informasi jajanan *aci* ini tidak semua orang tahu maka dari itu, perlunya media yang mengemas informasi tersebut supaya dapat disebarluaskan dan diketahui banyak orang. Salah satunya dengan dibuatnya karya buku resep ini.

DAFTAR PUSTAKA

Hendratman, Hendi (2017) *Computer Graphic Design-Edisi Revisi ke-3*. Bandung: Informatika.

Karyadi, Bambang (2017) *Fotografi, Belajar Fotografi*. Bogor: NahlMedia.